

LA CARTE

LES ENTRÉES

| | |
|---|--------|
| Le saumon fumé maison, crumble framboise et verrine de concombres aux agrumes | 10,50€ |
| La Tatin de foie gras poêlée avec crumble au suisse de Valence et caramel au citron | 13,50€ |
| Le tataki de thon Akami avec crémeux wasabi et tuile sésames | 11,50€ |

LES POISSONS

| | |
|--|--------|
| Le filet de turbot cuit à la plancha avec huile condimentée au caviar citron | 26,00€ |
| La Tatin de St Jacques et sauce vierge | 29,00€ |

LES VIANDES

| | |
|--|--------|
| La côte de veau française grillée, son jus corsé à la moelle | 26,00€ |
| Les ris de veau français poêlés, sauce morilles | 29,00€ |
| Le faux-filet Charolais maturé 8 semaines (env 300g), haché d'aromates | 33,00€ |

LES DESSERTS

| | |
|---|--------|
| La coupe de fruits rouges, craquelin à la praline rose et granité Diois | 8,50€ |
| Le millefeuille craquant aux fruits rouges et crémeux citron | 8,50€ |
| Le parfait glacé à la pêche, crumble pécan et son coulis | 9,00€ |
| La tarte praliné pécan, confit de poires au poivre, mousse chocolat blanc et son coulis | 10,00€ |
| La déclinaison de chocolats Valrhôna | 12,00€ |

Prix Net TVA 10% incluse service compris