

MENU

34€

**Queues de crevettes rôties au four**

Gel au jus de raisin chardonnay Alain Milliat  
Emincé de concombres

Ou

**Nectarine jaune rôtie au miel et romarin**

Feta acidulée  
Pickles de nectarines blanches  
Tuiles croquantes au romarin



**Côte de porc du sud-ouest rôti**

Beurre maître d'hôtel au piment d'Espelette  
Sucrine grillée  
Echalotes confites au vin rouge d'Ardèche

Ou

**Pavé de saumon mariné aux agrumes**

Grillé à la plancha  
Millefeuille de courgettes de couleurs  
Coulis basilic



**Parfait glacé au Limoncello et myrtilles**

Streusel amandes

Ou

**Île flottante au basilic**

Soupe de fraises légèrement tomatée

*Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande*

Pour commencer

Plat

**Pâté en croûte de pintade**

Aux abricots et son chutney d'abricots au thym

14€ 20€



**Queues de crevettes rôties au four**

Gel au jus de raisin chardonnay Alain Milliat  
Emincé de concombres

9€ 17€

**Nectarine jaune rôti au miel et romarin**

Feta acidulée  
Pickles de nectarine blanches  
Tuile croquante au romarin

9€ 17€



**Velouté de Courgettes Mentholé**

Pickles aux Curry, Eclats de Feta

12€ 18€

Eaux douces et salées

**Risotto encre de seiche**

Tentacules de poulpe grillé  
Vierge de spinata picante (sauce picante)

30€

**Pavé de saumon mariné aux agrumes**

Grillé à la plancha  
Millefeuille de courgettes de couleurs et coulis basilic

19€

**Médaille de lotte grillée**

Crèmeux de patate douce et vinaigrette façon pesto

28€

**Filet de dorade Royale Elevage Français**

Fenouil et Jus Mangue

24€

Nos tapas

**Planche de saumon Gravlax aux Herbes**

Citron, Vierge de Fruits Rouges

14€

**Tataki de Thon Rouge**

Graines de sésames, Pickles d'Enoki et Pak Choi

18€

**Planche Italienne**

Bresaola, jambon cru, coppa et parmesan

17€

**Pâté en croûte de Pintade**

Aux Abricots

14€

**Saint Marcellin de la Mère Richard**

9€

**Assortiment de fromages**

12€

Pâturages et basse-cours

**Faux-filet de bœuf charolais affiné 5 semaines**

Jus au thym, gratiné de macaronis  
Courgettes parmesan

28€

**Côte de porc du sud-ouest rôti**

Beurre maître d'hôtel au piment d'Espelette  
Sucrine grillée et échalotes confites au vin rouge d'Ardèche

19€

## Les Suggestions du Chef



### Risotto à la sauce Arrabattia

Tomates cerises de Jean Luc Raillon confites, pignon de pins torréfiés et basilic

18€

### Steak tartare de bœuf

Origine selon arrivage, jeune pousse de mesclun, Pommes de terres sautées

24€

## Fromages



12€

## Pour finir en douceurs

### Royal chocolat - pistaches

12€

### Île flottante au basilic

Soupe de fraise légèrement tomate

9€

### Parfait glacé au limoncello et myrtilles

Streusel amande

9€



### Tarte citron revisitée

Estragon, citron jaune, vanille et crémeux chocolat blanc (Vegan)

11€

### Carte des boissons



## LES INCONTOURNABLES

### Carré d'Agneau Français à partager

9€ les 100gr



### Le turbot rôti à partager (selon arrivage)

9€ les 100 gr



### La côte de bœuf Origine selon arrivage pour 2 personnes

9€ les 100 gr

Servie en croûte de cèpes



### Garniture au choix

*Ravioles de la Mère Maury ou Pommes de terre sautées ou Légumes de saison*

## Menu Enfant

16€



### Suprême de volaille grillée

*Ou*

### Poisson du marché (selon arrivage)

*Ou*



### Assiette de Ravioles de la Mère Maury



### Garniture au choix

*Pomme de terre sautées ou Ravioles ou Légumes de saison*



### Boule de Glace au choix

*Un sirop au choix*