

## Pour commencer...

**L'artichaut poivrade rôti** 14 €  
Sauce vierge à l'huile d'olive Richard, citron jaune et basilic de La Ferme Intégrale

✓ **Le millefeuille italien** 14 €  
Crèmeux au parmigiano reggiano, asperges vertes et éclats de noisettes

**Le carpaccio de haddock fumé** 13 €  
Compotée de rhubarbe et fraises de la Drôme

## Entre terre et mer

**Le pavé de saumon norvégien** (cuit basse température) 25 €  
Crème d'oseille de La Ferme Intégrale, riz noir italien

**Le magret de canard** 22 €  
Miel de fleurs et épices douces, houmous, feuilles de pak choï sautées au wok

✓ **La brioche façon BAO vapeur** 19 €  
Sauce soja caramélisée, graines de sésame, crispy tofu, légumes en crudités

**Le sandre de La Ferme Intégrale** 25 €  
Beurre aux herbes du potager, fenouil en salade, carottes fanes glacées au fumet de poisson

## Pour finir en douceur...

**L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment

**La tarte rhubarbe et fraise** 12 €  
Pâte sucrée, crème d'amandes, rhubarbes confites enrobées de jus de fraises réduites, chantilly à la crème épaisse et rhubarbe cuite en croûte de sucre - Fabrication artisanale

**Le finger aux pistaches** 12 €  
Biscuit moelleux à la noisette, duja de pistaches d'Iran, crèmeux à la pistache, mousse vanille, enrobage pistaches-noisettes, chantilly à la pistache - Fabrication artisanale

**Le café gourmand** 13 €  
Assortiment du moment

**Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron, Chocolat, Fraise & Vanille



## A partager

<b>Le pâté croûte de cochon</b> Gelée de cognac et pickles de légumes	15 €
<b>L'assiette de fromages affinés</b> Assortiment du moment	12 €
<b>La planche mixte</b> Assortiment de fromages et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois	17 €
<b>L'émincé de thon juste saisi et fumé</b> Sauce gingembre, citronnelle et soja	15 €
<b>L'assiette de jambon Serrano, 18 mois</b>	12 €

## Les incontournables

*Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

<b>Le faux-filet charolais français</b> Maturé 5 semaines minimum et croûte de cèpes	12 €/ 100g
<b>Le turbot</b> Rôti au four	9 € / 100g
<b><u>La garniture au choix :</u></b> Les pommes Paillasson ou les légumes de saison	
<b>L'épaule d'agneau néo-zélandaise confite pendant 10 heures</b> Sauce yaourt au citron et au paprika fumé, légumes braisés, raisins, amandes, herbes fraîches et pickles d'oignons rouge	28€/ 200g

### Fête des Mères

Dimanche 26 Mai 2024

Pensez à réserver !

*Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.*

## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

### Pour commencer...

#### L'artichaut poivrade rôti

Sauce vierge à l'huile d'olive Richard, citron jaune et basilic de La Ferme Intégrale

ou

#### Le carpaccio de haddock fumé

Comptée de rhubarbe et fraises de la Drôme

### Entre terre et mer

#### Le pavé de saumon norvégien

*(cuit basse température)*

Crème d'oseille de La Ferme Intégrale, riz noir italien

ou

#### Le magret de canard

Miel de fleurs et épices douces, houmous, feuilles de pak choï sautées au wok

### Pour finir en douceur

#### La tarte rhubarbe et fraise

Pâte sucrée, crème d'amandes, rhubarbes confites enrobées de jus de fraises réduites, chantilly à la crème épaisse et rhubarbe cuite en croûte de sucre - Fabrication artisanale

ou

#### Le finger aux pistaches

Biscuit moelleux à la noisette, duja de pistaches d'Iran, crémeux à la pistache, mousse vanille, enrobage pistaches-noisettes, chantilly à la pistache - Fabrication artisanale

Possibilité d'alternative végétarienne