

Les entrées

- ✓ **La déclinaison autour de la betterave et de l'orange** 15 €
Eclats de picodon, chips de chou kale et gel agrumes
- L'émincé de thon juste saisi** 16 €
Marinade aux saveurs de l'Asie, graines de sésame torréfiées et pak choï de La Ferme Intégrale (26)
- ✓ **La fraîcheur autour de l'endive** 15 €
Espuma à la noix de Grenoble et bleu des Causses

Les plats

- La poitrine de porc confite 10h** 26 €
Puis grillée à la plancha, sucrose de la Drôme rôtie et sauce barbecue maison
- ✓ **Le dahl de lentilles corail** 22 €
Au lait de coco et sauce tomates, herbes fraîches, pickles et pain naan maison
- Le pavé de saumon** 26 €
Cuit basse température, beurre blanc à l'oseille de La Ferme Intégrale (26) et riz noir façon pilaf
- Le plat du moment**
A découvrir sur l'ardoise

Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- La tarte popcorn** 12 €
Pâte sucrée cacao, caramel fleur de sel, biscuit moelleux chocolat, croustillant maïs, praliné et crémeux maïs et chantilly caramel
- La bergamote** 12 €
Pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux bergamote, chantilly à la vanille et voile bergamote
- Le café gourmand** 13 €
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille




A partager

L'assiette de fromages affinés 12 €
Assortiment du moment

La planche mixte 19 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon 15 €

Le tataki de thon 15 €
Aux saveurs asiatiques, pak choï grillé à la flamme

 **Le houmous de pois chiche** 10 €
Huile d'olives de la Maison Richard et pain au levain grillé

Les incontournables

A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

Le T-Bone de veau de Montélimar 30€/ 300g
Grillé à la plancha

La pièce de bœuf du moment 13 €/ 100g
Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre
condimenté
Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité

Le turbot entier 9 € / 100g
Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre
Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité

La garniture au choix :
La pomme purée ou les légumes de saison

Carte des boissons



Brunch de Pâques

*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

Les entrées

L'émincé de thon juste saisi

Marinade aux saveurs de l'Asie, graines de sésame torréfiées et pak choï de La Ferme Intégrale (26)

ou

La déclinaison autour de la betterave et de l'orange

Eclats de picodon, chips de choux kale et gel agrumes

Les plats

La poitrine de porc confite 10h

Puis grillée à la plancha, sucrine de la Drôme rôtie et sauce barbecue maison

ou

Le pavé de saumon

Cuit basse température, beurre blanc à l'oseille de la Ferme Intégrale et riz noir façon Pilaf

Les desserts

La tarte popcorn

Pâte sucrée cacao, caramel fleur de sel, biscuit moelleux chocolat, croustillant maïs, praliné et crémeux maïs et chantilly caramel

ou

La bergamote

Pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux bergamote, chantilly à la vanille et voile bergamote

Alternative végétarienne disponible