

## Entrées ...

Foie Gras au gros sel, betterave confite, pain au potiron 18,50€

Noix de St Jacques mi cuites, magret fumé, brocoli croquant et ananas 18,00 €

Velouté de poissons et fruits de mer aux légumes et lard 16,80€

Terrine de chevreuil et perdreau, chutney de panais, vin chaud à la myrtille 16,20€

Risotto d'orge aux champignons, crème de poireaux\* 15,80€ 

Entrée du jour (uniquement le midi du mardi au samedi, n'est pas servi les jours fériés) 12,50€

## Plats...

Mousseline de brochet à l'encre de seiche 24,10€

Osso bucco de lotte braisé à la tomate et basilic 25,80€

Blanquette de pintade fermière de la Drôme aux châtaignes 24,80€ 

Filet de bœuf (180g.) à la plancha, jus aux girolles 26,80€ 

Dos de sanglier rôti, réduction à la bière brune 24,50€

Pavé de Cerf à la plancha, jus au whisky et café 25,50€

Poêlée de ravioles « La Mère Maury », courge, noix, oignons grelots \* 22,20€ 

Wok de légumes aux mendiants et algues \* 20,50€ 


Plat du Jour (uniquement le midi du mardi au samedi, n'est pas servi les jours fériés) 15,50€

## Fromages ...

Faisselle du Royans à la crème ou coulis de fruits 4,50€


Sélection de fromages affinés 5,80€

## Desserts ...

Parfait glacé au chocolat « Valrhona », Chantilly Dulcey, coulis chocolat 7,80 € 

Baba au rhum, coing en confiture, crème à la Cardamome 7,50 €

Crème brûlée au thé et Chai, galette à l'avoine 7,30 €

Tarte aux pommes et raisins secs, Glace à l'érable 7,40€ 

Glaces et Sorbets artisanaux « Terre Adélice » 6,90€ 

Dessert du Jour (uniquement le midi du mardi au samedi, n'est pas servi les jours fériés) 7,20€

\* Le bonheur du végétarien  et Vegan



**Fière d'utiliser les produits de notre région « Auvergne Rhône Alpes »**

**Tous nos plats à la carte sont accompagnés d'une salade**

## Menu du Terroir

29,50€

*Velouté de poissons et fruits de mer aux légumes et lard*

*Ou*

*Terrine de chevreuil et perdreau, chutney de panais,  
vin chaud à la myrtille*

*Ou*

*Risotto d'orge aux champignons, crème de poireaux*

\*\*\*\*\*

*Mousseline de brochet à l'encre de seiche*

*Ou*

*Dos de sanglier rôti, réduction à la bière brune*

*Ou*

*Blanquette de pintade fermière de la Drôme aux châtaignes*

\*\*\*\*\*

*Fromage ou Dessert au choix*

Tout changement à ces menus sera facturé à la carte

Les Tarifs incluent les taxes et le service

## Menu Plaisir

36,80€

*Foie Gras au gros sel, betterave confite, pain au potiron*

*Ou*

*Noix de St Jacques mi cuites, magret fumé,  
brocoli croquant et ananas*

\*\*\*\*\*

*Osso bucco de lotte braisé à la tomate et basilic*

*Ou*

*Filet de bœuf (180g.) à la plancha, jus aux girolles*

*Ou*

*Pavé de Cerf à la plancha, jus au whisky et café*

\*\*\*\*\*

*Fromages affinés ou Faisselle*

\*\*\*\*\*

*Dessert au choix*

**Menu du Gourmand 40,00€**

**Entrée | Poisson | Plat | Fromage | Dessert**

*Du menu de votre choix ...*

Tout changement à ces menus sera facturé à la carte. Les Tarifs incluent les taxes et le service

## Menu du Jour

19,80€

*Entrée / Plat / Fromage Ou Dessert*

« Ardoise »

*Servi uniquement le midi du mardi au samedi*

*N'est pas proposé les jours fériés*

## Menu Douceur

16,10€

*Entrée / Dessert*

Ou

*Entrée / Plat*

Ou

*Plat / Dessert*

*Choisis dans le menu du jour*

*Servi uniquement le midi du mardi au samedi*

*N'est pas proposé les jours fériés*

## Menu Enfant

9,00€

*Plat chaud / Dessert*

*Maximum 10 ans*

Tout changement à ces menus sera facturé à la carte. Les Tarifs incluent les taxes et le service