

Menu Gourmand



Menu hors boissons avec Entrée, Plat, Fromage et Dessert à **38 euros**
Proposed menu without drinks, with starter, main dish, cheese and dessert

Foie Gras de Canard Maison aux Notes de Châtaigne, Confiture de Lait et son Pain aux Céréales

"Foie Gras" homemade, with chestnuts, milk jam and cereal bread

*Verre de Muscat de Beaumes de Venise (7 €) **

Gambas Poêlées aux Graines de Sésame, Granité de Melon et Brunoise de Mangue

Fried prawns, with cold ice of melon and piece of mangos, and sesame seeds

*Verre de Viognier Domaine Delas, vin aux notes de fruits exotiques, de pêche, d'abricot,
d'agrumes confits et sa fraîcheur en bouche (4.50 €) **



Le Saint Pierre : en Filet, et sa Sauce Vin Blanc de Sureau

Fillet of fish "Saint Pierre" with white wine and elderberry sauce

*Verre de Saint-Joseph blanc Domaine Courbis, vin sec, floral et fruité (7.5€) **

Le Bœuf : en Filet, Grillé au Beurre Persillé

Grilled piece of beef with parsley butter

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€) **



Sélection de Fromages ou Faisselle à la Crème

Cheeseboard or White cheese

*Verre de Saint-Joseph rouge Domaine Courbis, tendre et élégant aux notes de cassis et poivre (7.5€) **



Choix de Desserts « Maison »

A découvrir sur notre ardoise

Homemade dessert

Verre de Muscat de Beaumes de Venise, 4 cl pour accompagner tous nos desserts (3.5 €)

*Menu proposé en option avec un accord « Mets et Vins » (verre de 14 cl) **
Proposed menu option agreement "Food and Wine" (glass 14 cl)

Nos Préludes / Starters

- Salade de Billes de Melon Mariné à l'Anis Etoilé, Emincés de Coppa 9 €
Melon salad marinated with anise and coppa
- Maki de Concombre et Tomme Fraîche en Salade, 11 €
Huile de Noisette Grillée
Cucumber sushi with cow cheese and hazelnut oil
- Velouté de Petits Pois et sa Chips de Lard 11 € *Cold*
pea soup with bacon chips
- Pain Bruschetta, Jambon de Pays et Espuma de Chèvre 14 €
Bread "Bruschetta" with ham and goat cheese
- Foie Gras de Canard Maison aux Notes de Châtaignes, Confiture de Lait 16 €
et son Pain aux Céréales
"Foie Gras" homemade, with chestnuts, milk jam and Cereal bread
- Gambas Poêlées, Graines de Sésame et Granité de Melon et Mangue 16 €
Fried prawns, with cold soup of melon and mangos, and sesame seeds

Nos Poissons / Fishs

- La Limande : Le Filet en Papillote aux Petits Légumes 15 €
Fillet of dab with vegetables
- Le Saumon : en Pavé, Grillé au Sésame et sa Sauce Pistache 15 €
Grilled piece of salmon with sesame and pistachio sauce
- Le Saint Pierre : en Filet, et sa Sauce Vin Blanc de Sureau 17 €
Fillet of fish "Saint Pierre" with white wine and elderberry sauce

Nos Viandes / Meats

- Le Porc : la Grillade Caramélisée 14 €
Caramelized pork grilled
- La Pintade : La Crépinette Farcie à l'Abricot et au Romarin 15 €
Guinea fowl stuffed with apricot and rosemary
- Le Boeuf : En Filet, Grillé au Beurre Persillé 17 €
Grilled piece of beef with parsley butter

▪ *Nos Fromages / Cheeses*

- Faisselle à la Crème ou à la Crème de Marron d'Ardèche 5 €
White cheese with cream
- Plateau de Fromages Secs 5 €
Cheeseboard

Nos Plaisirs Sucrés / Desserts

- A découvrir sur notre ardoise : nos Desserts « Maison » 5 €
To discover on our slate : homemade desserts

Sur demande une formule végétarienne peut vous être proposée.
On demand, a vegetarian menu will be happily proposed