


# Menu carte



## Menu à 35.00€

(Entrée + plat+ fromage ou dessert)





### Entrées :

- Tataki de thon rouge aux agrumes et piment d'Espelette, houmous à l'avocat, émulsion à l'encre de seiche.....17.80€
- Tartine de fromage frais aux fines herbes  et ses pickles, velouté de courgette à la coriandre.....17.20€
- Céviche de légumes, vinaigrette de betteraves et framboises, salade de fenouil.....15.20€
- Entrée du jour (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....13.50€

### Plats :

- Omble chevalier « Charles MURGAT »  persillé, émulsion au citron, tartare végétal, mousseline de carottes.....25.80€
- Suprême de volaille de la Drôme , jus au thym, champignons de paris, échalote confite, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive et cébette.....24.80€
- Plat du jour (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....16.50€

### Fromage ou dessert :

- Assortiment de fromages de notre région , compoté de fruits secs.....5.80€
- Faisselle du Royans  à la crème ou coulis de fruits.....4.50€
- Royal au chocolat noir « VALRHONA » , coulis de framboises.....7.80€
- Tarte aux fraises, meringue à notre façon .....7.60€
- Glaces et sorbets artisanaux « Terre Adélice »  .....6.90€  
(Sorbets : cacao, orange sanguine, châtaigne ; glaces : menthe feuille, réglisse, frangipane)
- Dessert du jour (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....7.20€