

# Menu carte

## Menu à 35.00€

(Entrée + plat+ fromage ou dessert)

### Entrées :

- Saladine de mesclun et ses pickles, tranche de magret fumé.....17.80€
- Gaspacho de melon, chips de jambon cru, crème montée, sorbet citron-basilic....17.20€
- Tartare de petits légumes fraîcheur au basilic, tomates confites en pétales.....15.20€
- Entrée du jour (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés) .....13.50€

### Plats :

- Filet de truite « Charles MURGAT » , sauce rougail, duo d'artichaut, asperge.25.80€
- Faux-filet de bœuf, jus corsé aux noix tranché au persil plat , pommes de terre grenaille, tomate à la provençale.....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€
- Entremet aux deux chocolats blanc et noir « VALRHONA » , pipette de chartreuse.7.80€
- Dôme à la vanille, insert au fruit du moment.....7.60€
- Nougat glacé.....7.90€
- Glaces et sorbets artisanaux « Terre Adélice » .....6.90€  
(Sorbets : cerise, citron vert, rhubarbe ; glaces : menthe feuille, vanille, pain d'épices)
- Dessert du jour (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....7.20€