

Menu carte

Menu à 35.00€

(Entrée + plat+ fromage ou dessert)




Entrées :

- **Cannelloni de saumon fumé**, mousse à l'aneth, saladine de fenouil, pommes granny et ciboulette..... 17.80€
- **Tartine de Mr Seguin** : magret fumé, buche de chèvre, saladine de mesclun.....17.20€
- **Œuf parfait, velouté de champignons de Paris, tuile au parmesan et son crumble**.15.20€
- **Entrée de l'éphémère** (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés)13.50€

Plats :

- **Maquereaux grillé carottes à l'escabèche** et son duo de courgettes, espuma au citron vert 25.80€
- **Sot-l'y- laisse de dinde flambée au cognac**, tagliatelles aux bolets et cèpes.....24.80€
- **Plat de l'éphémère** (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....16.50€

Fromage ou dessert :

- Assortiment de fromages de notre région , compotée de fruits secs.....5.80€
- Faisselle du Royans  à la crème ou coulis de fruits.....4.50€
- **Duo d'entremet vanille et framboises**, crème anglaise vanillé, glace à la pistache7.80€
- **Ananas mariné au vin rouge épicé**, glace vanille, chantilly végétale vanillé, crumble...7.60€
- Nougat glacé.....7.90€
- **Glaces et sorbets artisanaux « Terre Adélice »** 6.90€

(Sorbets : Abricot, citron vert, rhubarbe ; glaces : menthe feuille au chocolat, vanille, sureau)

- **Dessert de l'éphémère** (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....7.20€