










# La carte



## Tapas/ entrées:

- ◆ **Lamelles d'encornets persillées**.....7.00€
- ◆ **Tartare d'omble chevalier «Charles Murgat»** , maki de riz et ses pickles.....17.00€
- ◆ **Gravlax de saumon aux graines pavots**, betterave en mousseline et croquante, mayonnaise au citron, salade de fenouil.....18.00€
- ◆ **Salade Drômoise** caillette , roquette, girolles, pommes grenailles, vinaigrette aux noix  ...14.00€
- ◆ **Effiloché de lapin**, sauce à la moutarde, focaccia, poire rôtie.....14.00€
- ◆ **Entrée de l'éphémère** (uniquement le midi du mardi au Samedi hors jours fériés) .....13.50€



## Plats:

- ◆ **Dos de cabillaud en croûte de chorizo**, crème infusée au chorizo, déclinaison de chou, pommes de terre fondante au safran .....27.50€
- ◆ **Filet de truite «Charles Murgat»** , sauce beurre blanc à la mandarine, Risotto aux petits légumes.....25.80€
- ◆ **Suprême de volaille de la Drôme** , crème de poireaux, écrasé de pommes de terre aux cébettes, légumes du moment.....23.00€
- ◆ **Filet de bœuf**, jus au madère, champignons en folie, gratin dauphinois, mousseline de céleri.....31.00€
- ◆ **Tajine de souris d'agneau et ses légumes**, semoule fraîcheur aux fines herbes du sud et ses grenades croquantes.....25.00€
- ◆ **Ravioles du Dauphiné**  gratinées, aux fruits de mer .....25.50€
- ◆ **Poêlée de raviole de la «Mère Maury»** , au curry, salade de mesclun.....24,50€
- ◆ **Légumes en texture**, vinaigrette à l'huile d'olive «l'huilerie Richard»   ..... 23.50€
- ◆ **Plat de l'éphémère** (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés) .....16.50€

## Fromages:

- ◆ Assortiment de fromages de notre région , fruits secs.....5.80€
- ◆ Faisselle du Royans  à la crème ou coulis de fruits.....4.50€

## Dessert :

- ◆ **Gâteau à la crème de châtaigne**, génoise au chocolat chantilly.....7.50€
- ◆ **Tarte ananas meringuée à notre façon déstructuré**, glace vanille, crumble noisette..8.00€
- ◆ **Poire pochée au caramel au lait**, crémeux à la noix de coco, noix fraîches.....8.00€
- ◆ **Glaces et sorbets artisanaux bio « Terre Adélice »**  .....6.90€
- ◆ **Dessert de l'éphémère** (uniquement le midi du mardi au samedi hors jours fériés).....7.50€
- ◆ **Le délice du chef: Sphère en chocolat**, duo de crémeux « VALRHONA »   
chocolat chaud .....10.00€