

Tout changement au menu sera facturé au prix de la carte

Menu à 26 euros

Salade de gésiers de canard & d'oie confits, croûtons de pain de mie, vinaigrette framboise

ou

Gaspacho de tomate, brousse fraîche de Lozère, brunoise de poivrons, chips & gressin à la tomate

Saucisson chaud de Mme Sibillia

ou

Andouillette de Mr. Brailon grillée

Garniture: haricots verts en persillade & rattes sautées

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard

ou

Sorbet citron vert, gelée de framboises au balsamique, cigarette fourrée au fromage blanc

ou

Brioche façon pain perdu, coulis à la praline rose

Menu à 32 euros

Focaccia, compotée de tomates cerises confites, jambon speck, chips d'ail, fromage fumé & pesto

ou

Rouget Barbet juste poêlé, mayo à la roquette, coulis de poivrons rouges grillés, pois gourmand au sésame

ou

Asperges vertes crues & cuites, oeuf mollet, sauce Hollandaise au vin rouge, noisettes torréfiées

ou

Salade de gésiers de canard & d'oie confits, croûtons de pain de mie, vinaigrette framboise

ou

Gaspacho de tomate, brousse fraîche d'Ardèche, brunoise de poivrons, chips & gressin à la tomate

Tartare de boeuf de Montbéliard coupé au couteau, salade verte & rattes sautées au beurre

ou

Loup de mer, artichauts barigoule & poivrade, croûtons, émulsion façon grenobloise

ou

Andouillette de Mr. Brailon grillée, sauce moutarde, rattes & haricots verts en persillade

ou

Onglet de boeuf Ibérique poêlé au beurre & tête d'ail, rattes sautées Supp. 4€

ou

Saucisson chaud de Mme Sibillia, haricots verts en persillade & rattes sautées

ou

Carré d'agneau en croûte persillée, caviar & chips d'aubergines, jus à la sauge

Fromage ou dessert au choix à la carte

Fromage et dessert au choix à la carte +5€

Prix par personne. T.T.C. Service compris.