

MENU

Entrées

Salade de poulpe grillé **14€**

Légumes aïoli, vinaigrette au paprika

Salade de Saint-Marcellin rôti **12€** 

Fruits secs torréfiés

Terrine de foie gras grillé **16€**

Confit d'oignons

Quenelle aux écrevisses **14€**

Bisque de crustacés

Plats

Onglet de veau grillé **24€**

Sauce Saint-Marcellin

Nouilles de riz **21€** 

Brunoise de légumes oubliés, sauce soja

Épaule d'agneau farcie et confite **25€**

Pignons de pin, basilic, parmesan, crème d'ail noir

Fromages

Faisselle de "La Mère Richard" **4,5€**

Service votre convenance

½ Saint Marcellin "La Mère Richard" **6,5€**

Saint Marcellin entier "La Mère Richard" **8€**

Desserts

Crème brûlée au miel **9€**

Pop-corn caramélisé

Carpaccio d'ananas **9€**

Mousse de fromage blanc à la vanille et son sirop

Coulant au chocolat **9€**

Confiture d'agrumes, coulis d'oranges amères

Gaufre fourrée **9€**

Compotée de mangue, tartare de fruits exotiques

Menu **38€**

*Entrée - plat - dessert
au choix*

Tarifs TTC, service compris.

N'hésitez pas à nous demander la liste des allergènes.

Suggestions

Mont d'or au four **25€**

Pommes de terre rôties & jambon cru

Linguine aux truffes **38€**

Préparées dans une meule de parmesan

Grenouilles en persillade **26€**

Filet de boeuf aux morilles **30€**

Menu du marché 22€ uniquement les midis du lundi au vendredi

Tarte Tatin pomme boudin **8€**

Sauté de dinde à la provençale **12€**

ou

Pavé de saumon sauce citron **12€**

Bûche chocolat marron **6€**