

MENU CARTE

ENTRÉE + PLAT+ DESSERT 49 €

Velouté de Lentilles vertes du Puy, crème de Ciboulette, Lard fumé et petits
Croutons 14 €

Risotto de petit épeautre du Ventoux au Parmesan, persillade de Champignons 15 €

Foie gras de Canard en terrine, confit de Coing acidulé, pain de campagne grillé 19 €

Tartare de Saumon marinade Aneth et Citron,Guacamole et baies de Grenade 17 €

Noix de Saint-Jacques, purée de Potimarron, marinière de Coques et jus de Livèche
29 €

Filet de Turbot confit à l'huile d'Olive infusé au Romarin, coco blanc en purée, son
fumet réduit au vin rouge 29 €

Pavé de carré de Veau rôti, Topinambour en purée et crème de Pleurottes au Porto
29 €

Dos de Cerf au Poêlon, écrasée de Panais, jus de Gibier acidulé au Vinaigre de
Framboises, marrons confits 32 €

Le Plateau de Fromage 10 € les 3 morceaux

Moelleux au Chocolat coulant, crème glacée 10 €

Pavlova à notre Façon, meringue de Chez K*délice 11 €

Entremet Orange, Grand Marnier Marron Glacé 11 €

En raison d'approvisionnements journalier certains plats sont susceptible d'être modifié à tout moment