

Menu à 36€ : Entrée/plat/dessert.

Menu à 51€ avec entrée/poisson/viande/dessert ou fromage.

-Supplément fromage dans les menus : 6.5€

-Tout changement dans les menus proposés, entrainera une facturation à la carte.

-Le sandwich saucisson/beurre réinventé..., 12€

Le pain de mie « gaufré », le cream cheese aux cornichons,
Saucisson aux noix, chèvre cendré.

Ou

-La « royale » de petit pois, méli-mélo de légumes de saison, 12€ -

>possible sans gluten

§§§

-Le cordon bleu/coquillette revisité, 24€

Mousseline de volaille, jambon cru et fromage à raclette,
Risotto de coquillettes et légumes de saison.

Ou

-Pavé de truite de l'Ardèche, risotto crémeux au citron, romarin et
asperges vertes, jus de viande au figatellu, 24€ -> sans gluten

§§§

-L'entremet chocolat/skyr dans l'idée d'un cheese cake...,

Coulis et sorbet fraise 11€

Ou

-La panna cotta à la fraise, streuzel à la noix de coco,
Gel de fruits, 11€ ->base de panna cotta sans lactose, possible sans gluten.

Ou

Fromage au choix.

Les tarifs indiqués en rouge sont les tarifs à la carte.

Prix nets en Euros, service compris, TVA 10% incluse.

Menu à 46€ : Entrée/plat/dessert.

Menu à 61€ avec entrée/poisson/viande/dessert ou fromage.

-Supplément fromage dans les menus : 6.5€

-Tout changement dans les menus proposés, entrainera une facturation à la carte.

-La ballotine de foie gras de canard « IGP sud-ouest » préparée par nos soins, toast de pain grillé, 20€ -> possible sans gluten

Ou

-Les accras de moules safranés, crevettes marinées aux herbes, Comme une macédoine à la rouille, 15€ -> sans gluten...

§§§

-Filet de daurade Royale snacké à la plancha,

Risotto de fregola sarda, crème de petits pois à la marjolaine, 25€

Ou

-Faux filet de veau rôti, fricassée de pommes de terre grenailles et asperges blanches, sauce morilles, 28€

§§§

-Baba au Limoncello, crème citron et gel fraise,

Sorbet citron vert à la menthe, 12€

-Shot de limoncello « maison », 3€

Ou

-Le chocolat dans tous ses états... 14€

Le crémeux chocolat, le sablé cacao, la chantilly chocolat lait,

Glace chocolat blanc -> possible sans gluten.

Ou

Fromage au choix.

Les tarifs indiqués en rouge sont les tarifs à la carte.

Prix nets en Euros, service compris, TVA 10% incluse

« Le menu du Terroir... » : 33€

-Supplément fromage dans le menu : 6.5€

-Tout changement dans les menus proposés, entrainera une facturation à la carte:

-La salade Lyonnaise tout simplement...

Oeuf poché, croutons et lardons, 13€

-Cuisses de grenouilles en persillade, gratin dauphinois, 22€

-Comme une pogne perdue, glace artisanale au nougat de Montélimar, crème anglaise, 10€

§§§

Le « menu confiance » : 70€

-Supplément fromage dans le menu : 6.5€

Nous vous composons un menu en 6 temps... laissez-vous porter !
(4 salés et 2 sucrés piochés dans nos menus...)

Accord mets et vins possible : 20€

§§§

Pour les enfants : 14€ (jusqu'à 10 ans)

Pour les « ados difficiles » 😊 : 18€ (dès 10 ans...)

->1 sirop ou un soda, 1 plat (nous consulter...) et 1 dessert ...

§§§

>Demandez nos options végétariennes !!! <

§§§

Toutes nos viandes sont : nées, élevées et abattues en France:

Nos charcuteries sont Françaises et nos poissons sont issus de pêches Françaises:

Prix nets en Euros, service compris, TVA 10% incluse

LES PLUS A LA CARTE...

-> Nous vous rappelons que les tarifs indiqués en rouge sur les menus,
Sont les tarifs à la carte.

§§§

-Cœur de faux filet de bœuf Charolais,
Pommes frites maison, salade verte et beurre maître d'Hôtel, 28€
(Par respect pour l'animal, pas de cuisson « bien cuite » 😊)

§§§

Les Fromages et les Desserts :

-Assiette de fromages sélection de la Fromagerie de la Varèze, 10€

-Faisselle servie avec crème et/ou crème de marron, 5€

-La boule de glace ou sorbet parfums au choix, 3€

-> Toutes nos glaces et sorbets sont faits « maison ».

§§§

De plus en plus dans notre cuisine, nous apportons un soin particulier à confectionner des plats « raisonnés » c'est-à-dire que nous essayons au maximum de proposer des solutions plus « healthy », moins sucrées, moins grasses, sans lactose, sans gluten... adaptées « au besoin » de nos clients... Plus que jamais, il nous semble important de respecter le produit mais aussi le consommateur dans notre vision de la cuisine d'aujourd'hui...

Virginie et Arnaud