Entrée/plat/fromage ou dessert : 40€ Entrée/2 plats/fromage ou dessert : 55€ Entrée/plat ou plat/fromage ou dessert : 32€

->Supplément fromage sec : 6.5€<-

-La tomate mozzarella version 2025, 14€ ->possible sans gluten/végétarien La panna cotta à la stracciatella, belle tranche de tomate marinée, Condiment de tomate et pesto et ravioles de la Mère Maury au basilic.

Οu

- Comme une brandade de truite de l'Ardèche, toast de pain de mie « maison » vinaigrette légère au citron, petits légumes de saison..., 12€ ->possible sans gluten

Ou

-La ballotine de foie gras de canard « IGP sud-ouest » préparée par nos soins, Toast de pain grillé, 20€/+5€ dans le menu

888

-Les tentacules de poulpe version 2025, **24€** ->sans gluten Tentacules de poulpes snackés à la plancha, risotto à l'encre de seiche, Émulsion de rouille

Ou

-Pavé de dorade sébaste, « papeton » d'aubergine, finger de pâtes à la ricotta et au basilic, sauce napolitaine 24€

04

-Le suprême de pintade cuit basse température puis snacké, Comme une Tomate à la provençale, polenta croustillante, jus à l'olive noire, 25€.

888

-Fromage au choix (faisselle de la Mère Richard ou assortiment de secs)

<u>Ou</u>

-Le duo abricot/cacahuète..., 12€

La crème brûlée cacahuète, les abricots rôtis au miel, streuzel amande et cacahuète, sorbet abricot. ->possible sans gluten

Ou

-La soupe de pêche blanche au miel de Chanas, sorbet groseille, « toppings »..., 11€ Sacristain aux amandes -> possible sans lactose, sans gluten.

Ou

-Dans l'idée d'une forêt noire...

Financier à la pistache, mousse chocolat, cerises confites et notes de guignolet, Chantilly à la vanille, sorbet cerise noire, 14€

« Le menu du Terroir... » : 35€

->Supplément fromage sec : 6.5€<-

-La salade du moment...

Feuilletés au Bleu du Vercors, cervelas et noix de Grenoble, 13€
-Cuisses de grenouilles en persillade, frites « maison », 22€
-Le vacherin minute au nougat et à l'abricot, coulis fruits rouges, 10€

§§§

Le « menu confiance »: 70€

->Supplément fromage sec : 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 : 20€

888

Menus enfants: 15€ (jusqu'à 12 ans)

->1 sirop ou un soda, 1 plat et 1 dessert ...

888

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

Et nos poissons sont issus de pêches Françaises<->Les charcuteries peuvent être d'origine Espagne et/ou Italie et/ou France en fonction

des appellations, les fromages sont d'origine France. <-

§§§

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

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

Prix nets en €uros, service compris, TVA 10% incluse.

Les plus à la carte ... : ces plats ne peuvent intégrer les menus !

Les planches... à partager... ou pas !

-La planche de charcuteries ou la mixte (charcuteries/fromages) : 24€ (Ex : Jambon blanc aux herbes, jambon cru, spianata picante, saucisson aux noix, Pâté du jour... Si avec fromages : comté, bleu, ½ saint Marcellin...)

-La planche « méditerranée » : 20€

(Tartinades, gressins, toasts de brandade, légumes marinés...)
-Escargots au beurre persillé « maison » : x6 : 8€, x12 : 16€

Les burgers du moment et autres viandes...

->Accompagnés de frites « maison » et de salade.

-Le burger « dauphinois » : 22€

Steak haché Angus, caillette, saint Marcellin, oignons confits aux noix.

-Le burger « classique » : 21€

Steak haché Angus, coppa, tomate, salade, cheddar.

-Le burger « végétarien » : 17€

Galette végétale tomate, mozzarella, basilic, salade, tomate, mozzarella.

-Cœur de faux filet charolais, beurre maitre d'hôtel, 28€

(Par respect pour l'animal, pas de cuisson « bien cuite » 😉)

Les fromages et desserts

-Assiette de fromages, 10€

-Faisselle de vache de la Mère Richard avec crème ou coulis, 5€

-Boule de glace ou sorbet « maison », 3€

-La « palette » de glaces et sorbets « maison », 15€ (Assortiments de 7 glaces et sorbets)

§§§

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...