

Menu du Moment

Entrée, plat et dessert 28.90€ (hors boissons)
Entrée et plat OU plat et dessert 21.50€ (hors boissons)

Terrine de légumes, mayonnaise aux herbes, bouquet de mâche

Vegetable terrine, herb mayonnaise, bouquet of lamb's lettuce

Ou

Rillette de lieu au piment d'Espelette et aneth, toast de pain de campagne

Rillette of pollack with Espelette chilli and dill, toast of farmhouse bread

Aiguillettes de volaille à la sauce Saint-Marcellin, riz pilaf

Chicken aiguillette with Saint-Marcellin sauce, rice pilaf

Ou

Filet de loup poché au four, choux chinois braisés, coulis d'étrilles

Oven-poached fillet of bass, braised Chinese cabbage, sea curry coulis

Fromage blanc de brebis de la bergerie des Mollières, miel du fût d'Avenas

White sheep cheese from « les Mollières », honey from Avenas

Ou

Gâteau de semoule aux raisins et caramel, tuile craquante

Semolina cake with raisins and caramel, crispy tuile

Ou

Pavlova d'agrumes, coulis de mangue et chantilly

Citrus Pavlova with mango coulis and chantilly cream

Pour un accord mets et vin parfait nous vous proposons :

ROUGES

Morgon – Domaine Descombes

Georges Duboeuf 2022 6.50€

Crozes-Hermitage

Domaine Combier 2023 8.90€

BLANCS

Chardonnay – *Georges Duboeuf* 2023 4.60€

