

Nos Entrées

Terrine de foie gras de canard,19.00€
purée de pain d'épices, gelée de raisin, pains de campagne toastés

Tarte renversée d'escargots17.00€
en persillade et bohémienne de légumes provençaux,
cromesquis de chèvre frais

Ballotine de pintade aux noisettes et baies de genièvres,17.00€
pétales de radis noir, chutney de poires et rémoulade de céleris

Mousse de crevettes et tourteaux,16.00€
cappuccino de lentilles vertes du Puy au fumet de crustacés

Salade de sanguins confits aux aromates,17.00€
roulés d'aubergines grillées, crème de pignons de pins torréfiés,
jambon Serrano

Pomme boulangère fourrée à l'oignon et lardons,17.00€
œuf mollet à la truffe, velouté de pommes de terre rattes fumées,
poêlée de chanterelles

Cylindre de cœur de saumon cuit au sel,17.00€
mariné au citron vert, aneth et graines de pavots, compression de saumon fumé
et courgettes grillées, déclinaison de choux fleurs couleurs

Taboulé de quinoa rouge,16.00€
mikado de poireaux crayons en vinaigrette, légumes croquants

Nos Plats du moment

Plat du jour14.00€
(servi uniquement le midi du mardi au vendredi)

Joue de bœuf "black Angus" braisée à la provençale,25.00€
mijoté de carottes couleurs, olives, anchois et tomates confites, gratin de gnocchettis

Pigeon fermier rôti à la sariette,28.00€
palets de polenta aux herbes, champignons et cerfeuil tubéreux

Risotto de pâtes "fragola sarda"25.00€
parfumé à la purée de truffes noires, copeaux de parmesan,
potiron et coppa aux pousses de chicorée

Entrecôte « Black Angus » grillée29.00€
coulis de champignons parfumé à la truffe blanche

Tartare de bœuf au couteau19.50€

Tartare de bœuf haché poêlé19.50€

Nos tartares sont accompagnés de frites et salade

Nos Poissons

Dos de barbue braisé,28.00€
barigoule de coeur d'artichauts violets, huile de basilic et jus réduit de volaille

Queue de lotte rôtie laquée façon tajine,29.00€
carottes fanes, poireaux et pommes mitrilles mijotés à la coriandre et citrons confits

Noix de Saint Jacques grillées,30.00€
risotto de topinambours, endives cuites et crues, feuilles d'huîtres,
vinaigrette à l'huile de truffe

Nos Desserts

Assiette de fromage10.00€

Dessert du jour8.00€

Déclinaison de poires cassis,9.00€
crèmeux chocolat noir, biscuit noisette, sorbet williamine

Mini moelleux chocolat,9.00€
crèmeux pain d'épices, zeste d'oranges confites, gelée et sorbet à l'orange sanguine

Ravioles ouvertes d'ananas Victoria,10.00€
tartare de fruits exotiques, mousse et crème glacées au sésame noir

Dôme réglisse, insert de marmelade de clémentines,10.00€
sablé breton à l'orange, segments et sorbet pamplemousse

Café gourmand10.00€

Thé gourmand10.00€

Nos Glaces

Trio de sorbet10.00€
mangue citron framboise, biscuit, un croquant chocolat

Café ou chocolat liégeois10.00€

Coupe ardéchoise10.00€

Colonel12.00€