

LE VELOUTE du moment 12€

Légumes de saison Bio – chips de Serrano - mini crouton - crème soja

EFFILOCHEE d'AILES DE RAIE 14€

Poisson – Jeunes pousses et crème champignon avocat Bio

SALADE CROQUANTE – CAILLETTE Ardéchoise 13€

Betterave – Radis noir – Pousses du jardin – Pickles de chou rouge Bio - Caillette

TERRINE DE FOIE GRAS 18€

Foie gras maison – Gelée de vin rouge

JOUE DE BŒUF en Bourguignon 18€

Bœuf label français – Pomme de terre et légumes Bio

MONT D'OR Rôti 17€

Mont d'or – Epaule de cochon – Salade et pomme de terre Bio

TURBOT Rôti au beurre (pour 2 pers) 41€

Turbot de la pêche atlantique nord est – Céréales et légumes Bio

LASAGNE de LEGUMES VERTS 16€

Lasagne fraîches Bio – Légumes du marché Bio

ASSIETTE DE FROMAGES de nos régions 10€

Fromages au lait cru - fabrication et affinage artisanal

VERRINE CHOCOLAT - AGRUMES 7€

Crème fraîche – Ganache chocolat - Oranges et citrons confits - Bio

TARTE à L'ORANGE 7€

Orange - Farine de riz – Poudre d'amande - œufs Bio

SORBETS 7€

Fabrication Artisanale Potajerome Bio

Parfum au choix en fonction des saisons (Verveine – Thym – Romarin – Cassis ...)

Nous cuisinons avec amour des produits frais en direct des producteurs

La cuisine