

Plat du jour :
Cocotte de râble de lapin à la moutarde et cognac, raviols de Roman étuvés

Les Entrées

- Fines tranches de thon rouge, fraises fraîches et chèvre frais du Puy du fou ...13€
- Gravlax de filet de Boeuf, pesto de roquette et parmesan, élixir de burrata ...16€
- Magret de Canard séché au poivre 5 baies, crémeux aux herbes et piment d'Espelette ...11€
- Accras de cabillaud « Skrei », wakamé pimenté et vierge de fruits exotique ...11€

Les Plats

- Andouillette provençale rôtie, pommes de terre grenailles en persillade, espuma au thym légèrement aillée ...19€
- Filet de boeuf grillé sur plancha, gratin dauphinois et crème de champignons aux cèpes ...31€
- Saucisse typiquement Italienne « Pérugine » rôtie, polenta croustillante, sauce tomates aux olives Taggiasche ...18€
- Tentacules de poulpe en persillade, poêlée de légumes, rouille au safran, quelques pommes de terre ...24€
- « Penne Rigate » aux polpettes de boeuf, sauce tomate au basilic et copeaux de parmesan ...18€

Les Desserts

- Le Café gourmand...11€
- La Tarte du Jour ...7.50€
- Nuage de blanc, crème anglaise au safran et pop-corn de sarrasin ...8.50€
- Brioche façon pain perdu, caramel beurre salé et glace façon Bulgare ...8.50€
- Assiette de fromages des Clarines ...9€ petite /18€ grande

