

Suggestions au choix

Entrée, Plat et Dessert 43€ / Entrée + Plat ou Plat + Dessert 39€ / Plat 28€

Entrées

Pastilla de Queue de Bœuf
et Foie Gras aux Épices,
Vinaigrette aux Agrumes
et Salade de Roquette

-
Panier d'Écrevisses et Salade Folle +3€

-
Cocotte de Ris de Veau et Quenelle
de Brochet, Jus de Porto

-
Velouté de Marrons au Céleri,
Croûtons à l'Huile de Truffe

-
Bouillon de Veau et Ravioles de Royans

-
Émulsion de Petits Pois à la Française,
Pâtes aux Cèpes

-
Poireaux Vinaigrette au Xérès
et son Œuf Mimosa, Saumon

Plats

Pot-au-Feu et son Os à Moelle

-
Blanquette de Veau aux Morilles
et Riz Pilaf

-
Pintade de la Drôme en Deux Façons,
Blanc et Cuisse Confitée,

Gratin Dauphinois au Potimarron

-
Risotto de Saint-Jacques
et Émulsion d'Oursins

-
Fricassée de Saint-pierre aux Ravioles
de Royans , Crème de Ciboulette

-
Filet de Bœuf Poêlé, Duxelles de
Champignons, Jus de Mondeuse +9€

-
Entrecôte (350g) au Beurre Maître d'hôtel,
Frites Maison et Salade +9€

Desserts

Faisselle de la Ferme de l'Adroit et Coulis au Choix (Miel, Myrtille ou Fruits Rouges)

-
Brioche à la Façon Pain Perdu et Glace Vanille

-
Cœur Coulant au Chocolat 72%, Sauce Caramel Beurre Salé

-
Poires Pochées au Tiramisu et Pain d'Épices

-
Mousse au Chocolat de Valrhona et Gâteau de Savoie

-
Clémentines Rôties et Biscuit d'Amande, Sabayon à la Mandarine Impériale

-
Ile Flottante, Vanille de Tahiti