

# 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