

Menu Le Petit Soir

Entrée + Plat / Plat + Dessert – 36€

Entrée + Plat + Dessert – 45 €

Entrée + Plat + Fromage + Dessert – 51 €



Entrées

Noix de Saint-Jacques, crème d'ail noir **14€**

Velouté de courge d'hiver, mousse de parmesan **12€**



Noisettes torréfiées

Foie gras de canard mi-cuit maison **19€**

Condiments & pain brioché doré



Œuf parfait, sauce girolle **14€**



Chips de lard fumé



Suggestion du mois (sur ardoise)

Prix nets, Taxes et Service compris

Plats

Pêche du jour, crème infusée à la vanille **28€**
Légumes d'hiver glacés au beurre



Magret de canard rôti, jus réduit aux fruits rouges **27€**
Frites de patate douce maison

Confit d'agneau longuement mijoté **28€**
Mille-feuille de pommes de terre & poêlée forestière

 Rondelli citron-basilic **24€**
Réduction citron-thym, chantilly au parmesan & citron confits

Suggestion du chef (sur ardoise)

Fromage

Assiette de fromages affinés de la cave de Cédric **12€**
Mesolun



Desserts 10€

Finger brownie cacahuète & caramel chocolat

Pavlova châtaigne & pomme cannelle

Entremet citron mousse chocolat blanc

Baba au rhum, chantilly de saison & rhum arrangé maison



Boule de glace Terre Adélice D'Ardèche

1 boule 3,50€ 2 boules 6,50€ 3 boules 8,90€

Sorbet : Chocolat, Fraise, Citron, Noix de coco, Pêche de vigne, Passion

Glace: Vanille, Caramel beurre salé, Pistache, Café, Cacahuète

Prix et service compris