

Le Menu Terroir

29.00€

Velouté froid de courgettes bio

Lait d'amande, ail et thym

Ou

Panna cotta de Chèvre

Salade de Pois chiche bio de la région

Ou

Terrine maison de Volaille et Cochon

Au citron confit et à l'estragon

~

Filet de truite rôti en croûte de pesto

A la tomate confite

Pilaf de petit épeautre aux légumes

Ou

Suprême de Pintade de Portes en Valdaine

Jus aux olives de Nyons et à la fleur de
thym et légumes de saison

Ou

Parmentier d'agneau de la région

Agneau confit, écrasée de pommes de
terre et légumes rôtis

~

La Carte des desserts

Le menu autour de la truffe d'été(tuber aestivum)

39.50€

Médailles de foie gras mi-cuit

A la truffe d'été

~

Le Filet de Bœuf de la région

Beurre truffé

Pommes de terre rôties et Jus truffé

Ou

Gratin de Ravioles aux truffes d'été

Salade et jambon cru

~

La Carte des desserts

Le Menu Enfant 9.00€

(Menu réservé aux enfants de moins de 12 ans)

Un verre de Sirop, de limonade ou de
jus d'orange

Gratin de ravioles à la crème

Ou

Suprême de Volaille et sa garniture

Ou

Steak Haché et sa garniture

~

Mousse au Chocolat

Ou

Glace 2 boules (vanille, chocolat,
pistache, citron ou framboise)

A la Carte

Les Entrées

Velouté froid de courgettes bio	7.00€
Lait d'amande, ail et thym	
Panna cotta de chèvre	8.00 €
Salade de pois chiche bio de la région	
Terrine maison de Volaille et cochon	9.00 €
Au citron confit et à l'estragon	
Médallions de foie gras à la truffe d'été	16.00 €
Servi mi-cuit	

Les Plats

Le gratin de Ravioles du Royans à la truffe d'été	20.00 €
Salade et jambon cru	
Filet de truite rôti en croûte de pesto à la tomate confite	17.00 €
Pilaf de petit épeautre aux légumes	
Suprême de Pintade de Portes en Valdaine	17.00 €
Jus aux olives de Nyons et à la fleur de thym	
Parmentier d'agneau de la région	17.00 €
Agneau confit, écrasée de pommes de terre et légumes rôtis	
Le Filet de Bœuf de la région	26.00 €
Beurre truffé, pommes de terre, légumes et jus truffé	