



Menu Saveurs

Servi midi et soir

Entrée, Plat, Dessert 42€

Entrée et Plat ou Plat et Dessert 35€

Entrées

Le cabillaud en ceviche, en rillettes et en accras, mousseline de patates douces coco passion

L'entrée végétale

Samoussa de légumes et ricotta aux épices, fraîcheur tomates concombres, salade de légumes du soleil confits, sorbet poivrons

Toast de pain de mie, burrata, légumes confits, jambon ibérique, gaspacho de tomates, sorbet melons

Plats

Filet d'aile de raie, câpres et échalotes, artichauts, fèves, petit pois, écrasé de pomme de terre

Plat végétal : Pressé de ravioles du Dauphiné "Label rouge" légumes et pesto

Suprême de poulet "label rouge" rôti, pressé de pomme de terre et patate douce, légumes

Fromages supplément 12 euros

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs, salade

Pré dessert

Granité...

Desserts

Figues et pêches au sirop, crème glacée thé matcha, granola maison, mousse bonbons vanille

Nage de fruits rouges à la menthe, panna cotta pistache, sorbet griottes, brioche toastée

Assiette de trois fromages d'ici et d'ailleurs, quelques feuilles

Tarte chocolat caramel beurre salé, crème ricotta vanille citron, crème glacée et tuile coco