

La Carte

Entrées

Une entrée ...selon le marché	14 €
Fricassée d'escargots en persillade Risotto de pomme de terre	14 €
Foie Gras mi cuit du Domaine de Limagne Chantilly de datte	18 €
Raviole de gambas Bouillon noix de coco, citronnelle et coriandre	16 €
Asperges rôties Royale de morilles, émulsion de lard paysan	16 €

Plats

Dos de cabillaud rôti Accras de butternut et kimchi	19 €
Suggestion de poisson D'eau douce ou de mer, selon l'arrivage	20 €
Agneau des comtes de Provence grillé au thym frais Ecrasée de pomme de terre	20 €
Poitrine de cochon du Ventoux confite Pommes grenaille	19 €
Suggestion bouchère Pièce de viande élevée pour le goût	20 €

Desserts

Assiette de fromages affinés	7 €
Faisselle de la ferme de Léoncel Au miel, coulis de fruits rouges, herbes ou à la crème.	6 €
Mousse gingembre, cœur citron Et son crumble nature	9 €
Feuillantine au chocolat Sur un croustillant de praliné, émulsion whisky	9 €
Baba au Rhum arrangé Chantilly vanillée	9 €
Douceur à la fève Tonka Fraises de pays et biscuit pistache	9 €
Les sorbets de la maison Selon la saison	8 €