

Plats des menus à la carte

Tartare de truite et quinoa, vinaigrette d'agrumes à la coriandre : 14 €

Salade d'asperges à l'huile d'olives agrémentée de foie gras mi cuit : 17 €

Le poisson du marché cuit à la plancha, barigoule d'artichauts : 19 €

Pièce d'agneau rôtie, jus de pissenlits et carottes fanes : 20 €

Carpaccio tiède de boeuf du Mézenc, réduction de vin rouge : 25 €

Romme de ris de veau cuit meunière, écume de réglisse, purée d'oignons aux clous de girofle : 27 €

Fromage blanc à la crème : 6 €

Plateau de fromages : 10 €

Hougat glacé aux marrons confits : 13 €

Le baba au sirop de vanille et fraises : 13 €

La barre croustillante de chocolat praliné cacahuète et son coulis exotique : 13 €