

Salade d'artichauts poivrades la feuille de moutarde, croustillant, foie gras et mimosa

Tartine d'aubergine marinée, concassée de tomate et mozzarella di buffala, saumon frais et parmesan

Demi-lune noires de langoustines au curcuma et galanga, bisque légèrement crémée (Sup : 7,00€)

Fraîcheur de poivrons grillés, asperges croquantes au coulis de péquillos, copeaux de jambon cru (*)

-O-O-

Poisson d'avril en croûte de chorizo, céleri à la fève de tonka et légumes fins

Minestrone de légumes taillés, crevettes et saumon snackés, pistou (*)

Cuisse de volaille de fermière Pays de l'Ain au vinaigre de vin (*)

Noix de basse côte de bœuf surcuite au fond de veau, millefeuille de pomme de terre (*)

-O-O-

Fromage blanc fermier à la crème

Le demi Saint-Marcellin affiné «Mère Richard »

-O-O-

Cannelé Bordelais

Crèmeux au chocolat Weiss, croustillant de céréales et mousse de lait

Verrine exotique à la papaye, crumble et espuma goyave et baba

Poire pochée au sirop, bonbon noisette à la façon d'un mendiant et coulis caramel à la fleur de sel

En fin de repas, nous vous proposons, accompagné de réductions sucrées :

le café gourmand : 8,00€

le Champagne gourmand : 12,00€

L'IRISH COFFEE



7,50€

Les vins au verre de 12cl.

Blanc

Côtes du Rhône «secret de famille» viognier	5,50€
I.G.P.OC Chardonnay de la Chevalière	4,80€

Rouge

A.O.P. Côtes du Rhône	2,90€
Côtes du Luberon Fonvert Roucas	4,60€
Vins de Vienne Reméage	5,00€

(*) Recette sans gluten. Certains autres plats peuvent être proposés également sans gluten