

Salade de courgette jaune roulée, gaspacho et tartare de gambas *

Saumon gravlax, émulsion de concombre et petits blinis

Croustade d'escargots petits gris de bourgogne au raifort et légumes croquants

Velouté de petit pois à l'huile de menthe, ganache de chèvre, œuf mollet, jambon de Parme*

-O-O-

Thonine mi cuit à la poudre d'olive, nem de choux chinois et lentils de chêne

Poitrine de canette des Dombes rôtie sur la peau, fruits à mendiants et ketchup de betteraves*

Filet de truite fario aux amandes grillées cuite meunière, pomme de terre écrasée à la ciboulette*

Noix de joue de porc confite et coquilles Saint Jacques, risotto de lentilles au parmesan et écume*

-O-O-

Assiette de fromages «Fromagerie du village» bleu du Vercors, séchon de l'Isère rigotte de Condrieu

Fromage blanc fermier à la crème

-O-O-

Tartelette aux cerises confites au jus de griottes, glace au génépi des Pères Chartreux, bonbon florentin*

Feuilleté revisité à la rhubarbe et mousseline à la vanille bourbon

Crèmeux de fromage blanc, sablé en crumble et fraise Charlotte

Moelleux au chocolat noir Weiss, crème salidou

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.O.C 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