

# MENU du 04/06 au 17/06

Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert + Mignardise = 50,00€

## Mise en bouche du moment

Champignons bruns à la grecque, citron confit et graines de coriandre \*18€

ou

Salade d'épeautre, poivrons, mangues et maquereau fumé au poivre \*20€

ou

Fricassée d'escargots de Bourgogne, ail confit, chorizo et petits pois \*21€

Homard rôti au beurre demi-sel et poutargue,  
bisque de carapace et petits légumes \*30€

ou

Suprême de pintade en basse température, sauce saté aux cacahuètes,  
et garniture printanière glacée aux herbes fraîches \*30€

ou

Inspiration végétarienne du Chef : déclinaison de légumes de saison \*22€

Assortiment de fromages de la ferme de la Pastourelle à Châteaudouble \*15€

ou

Moelleux au chocolat « guanaja 70% », crème anglaise noisette et grué \*14€

ou

Biscuit financier aux cranberries, mousse au nougat de Montélimar \*14€

## Mignardise du Chef

Menu des petits gourmets (- de 12 ans)

-1/2 Menu + Sirop à l'eau = 20€

-1/2 Plat + Sirop à l'eau = 13€

\*Prix du plat « à la carte »

Le tableau des allergènes est à votre disposition sur demande.

Tous nos prix sont nets, service compris. Paiements en CB ou espèces uniquement.