

MENU BISTRONOMIE

Amuse-bouche

Tartare de truite de Leimbach, herbes fraîches,
citron vert et tuile de riz soufflé

Loire – Chapeau Melon – Domaine de la Chauvinière 2024

ou

Tarte fine, stracciatella, chiffonnade de mortadelle,
pesto à la Genovese

Espagne- "Eclectico" – Hato Grabato 2023

--

La pêche du moment,
Chou farci végétal, beurre blanc à l'orange sanguine

Languedoc – Cévennes- «La cigogne et le...» Agarrus 2023

ou

Tataki de bœuf mariné au soja, sésame grillé,
grenade et mangue du Perou

IGP Coteaux de l'Ardèche « Petite Selve » Château de la Selve - 2024

--

La clémentine au miel de fleur

ou

Ile flottante à la vanille de Tahiti

Mignardises

Entrée, plat et dessert à 45€ (39€ au déjeuner)

Entrée et plat ou plat et dessert à 39€ (33€ au déjeuner)

(formule boissons le midi 17€ : 2 verres de vin en accord + ½ eau)