



Entrée-plat-dessert 35€

Entrée-plat 29€ / Plat-dessert 26€

Entrée seule 12€ / Plat seul 22€ / dessert seul 8€

Notre carte concoctée par notre Chef Roman à base de produits frais, de saison et de nos terroirs

Assiette apéro (charcuteries et petites douceurs du moment) 19€ (2 personnes)

ENTRÉES

**Carottes couleurs rôties, mousseline de carotte au gingembre, pickles d'oignons et chips de panais*

**Cromesquis de veau au mascarpone et à la ciboulette, jus réduit*

**Gravlax de saumon, crème à l'aneth et pavot, salade mesclun et pickles*

PLATS

**Poisson selon arrivage, poché au lait et snacké, mousseline de panais au romarin et légumes de saison, huile d'olive aux herbes*

**Onglet de bœuf, gâteau de pomme de terre, asperges et jus réduit*

**Risotto de fregola sarda, cœur de burrata à la truffe et noisettes grillées*

**Gratin de Ravioles de Royans, crème de basilic parfumée à l'ail, salade mesclun, pickles d'oignons*

(Accompagnements selon l'inspiration du chef et la saison des légumes)

DESSERTS

**Fraises du Crestet, mousse mascarpone à la vanille et tuiles aux amandes*

**Crèmeux citron, pâte sablée au thym et romarin, feuille fraîche de basilic*

**Sablé breton, ganache chocolat et mousse mascarpone, caramel laitier*

**Trio de fromages*

POUR LES ENFANTS (- 12 ANS)

**Un plat de la carte ou Pâtes cuisinées du moment et dessert - 15€*