

Entrées

*Entrée du jour

*Tartare de saumon à la thaï, duo de sésames, brisure de cacahuètes et perle de yuzu, chips vitelottes de Provence et zeste de combava

*Burrata crémeuse et tomates de région, et tomates confites, pickles d'oignons à la grenadine

*Méli-Melon (melon de notre région, jambon cru, médaillon de chèvre, l'huile d'olive et crème balsamique

Plats

*Plat du jour

*jambonnette de dinde confite (FR), crème de champignons de Paris et brunoise de chorizo

*Filet de daurade royale, pesto et amandes grillées

*Ravioles du Dauphiné IGP label rouge (bleu du Vercors AOP ou crème mozzarella)

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

Desserts

*Dessert du jour

* Dacquoise noix de coco, crémeux citron, fraises de Crestet et framboises *Crème brûlée aux pralines roses

*Mousse au chocolat, caramel beurre salé, cacahuètes caramélisées et brisure de spéculos

* La Fraicheur (glace fraise et litchi, coulis de fruits rouges, meringue, chantilly)

*La Tutti Frutti (fruits du moment, coulis de fruits rouges, boule de glace citron)

*Trio de fromages

- POUR LES Enfants (- 12 ans)

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

Le vendredi Menu ITALIEN

*Caponata à la sicilienne

*Carpaccio de bœuf, grana padano, pesto

*Polpette della Mamma, tagliatelles et sauce tomate

(La ricetta siciliana della mia famiglia)

*Tiramisu pistache et framboises

*Coupe glacée Amarena

(2 boules vanille, cerise amarena confite, couylis de fruits rouges et chantilly)

Le lundi

*Assiette Mix' gourmandes du chef

(Méli-mélo de fromages et de charcuteries du moment,

Caillette de la maison filière 84, burrata, tomates cerise,

Olives de Provence marinées, confits de figue)

OU

*Gratin de Ravioles du Dauphiné (IGP Label rouge) gratinée

Au bleu du Vercors (AOP 38) ou à la crème et mozzarella

*Dessert ou coupe glacée du moment

1 verre de vin

Fermé le dimanche