

Menu Sensation et Gourmet

42,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
54,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,
*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

Jambon persillé de Bourgogne (Porc Français) pris en gelée,
accompagné de sa sauce Tartare aux câpres capucines et aux cornichons. *19,00 €

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard Français Domaine de Lanvaux mi-cuit maison,
Chutney mangue et passion, fines tranches de magrets fumés (Supplément au menu de 3,00 €). *22,00 €

Ou

Assiette à l'Italienne :

Salade Verte accompagnée de ses quartiers de melon, vague de jambon cru,
ses gressins, brochette de tomates cerise et mozzarella au pesto. *18,00 €

Filets de Rouget snackés sur un lit de Ravioles poché à la crème et aux Asperges Vertes, son fleuron. *20,00 €

Ou

Filet de Daurade Royale à l'unilatérale, allongé sur une fine tarte feuilletée de Ratatouille aux 3 légumes. *22,00 €

Sorbet Fruits Rouges accompagné de sa liqueur de Myrtille de la Distillerie Gauthier , *6,00 €

Ou

Granité au Viognier Cave de Tain et aux fraises. *6,00 €

Cuisse de lapin français mijoté à la Moutarde, à la crème et au vin blanc, *20,00 €

Ou

Paupiette de Veau de la maison Rousson cuisinée aux 3 poivrons et à la tomate. *22,00 €

Ou

Pavé de Filet de Bœuf VBF déglacé, son court jus au vinaigre balsamique,
(Supplément au menu de 4,00 €). *26,00 €

*Toutes nos Viandes sont proposés avec leur trilogie de légumes :
Pommes de Terre Grenailles rissolées, Fine mousse de légumes et Tomate à la provençale.*

Faiselle de Burdignes à la crème ou au coulis de framboises. *4,50 €

Ou

Notre sélection de 5 fromages affinés des 4 Fermes et de la Chèvre Blanche. *6,50 €

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). *8,50 €

Ou

Moelleux au chocolat noir Valrhona, Boule de Sorbet fraise et fraises d'Ardoix aux éclats de Menthe. *8,50 €

A emporter :

30,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

38,00 € : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

18,00 € : Mise en bouche, Poisson ou Viande.

Menu proposé du 2 Mai au 26 Juillet 2026