



MENU 38€

SERVI TOUS LES SOIRS & LE DIMANCHE MIDI

ENTRÉES 🌿 STARTERS

Œuf parfait à la truffe et Comté avec de jeunes pousses

Soft boiled egg with truffle and Comté, baby salad leaves

OU

Sashimi de truite d'Ardèche, glace au wasabi

Ardèche trout sashimi, wasabi ice cream

PLATS 🌿 MAIN COURSES

Filet de loup, farce fine aux herbes fraîches, velouté de potimarron

Sea bass fillet stuffed with fresh herbs, pumpkin cream sauce

OU

Quasi de veau rôti, polenta croustillante, artichauts grillés et crème d'olives noires

Roast veal, crispy polenta, grilled artichokes and black olive sauce

DESSERTS

Fromages d'ici et d'ailleurs

Selection of farmhouse cheeses

OU

Tarte aux figues, glace au yaourt

Fresh fig tart, yoghurt ice cream

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification