-À LA CARTE-

-LES ENTRÉES-

TARTE TATIN - 10
Endives, miel, verdure

VELOUTÉ D'OIGNONS - 10
Crème de châtaignes, œuf poché

GNOCCHIS POÊLÉES - 11
Crème de potimarron, pancetta

CASSOLETTE DE GAMBAS - 11
Pleurotes, crème

TERRINE ET CONFIT D'ÉCHALOTES - 11
Agneau, porc, noisettes, miel

SOUPE AU PISTOU - 12
Haricots verts, blancs et rouges, carottes, courgettes, pommes de terre, tomates, pâtes, pistou

-LES PLATS-

ÉCRASÉE DE BUTTERNUT ET BOUDIN NOIR - 19
Noisettes, crème de soja, pommes grenaille

GRATIN DE RAVIOLES - 19
Ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, crème, fromage râpé, verdure

PETIT SALÉ DE SAUMON AUX LENTILLES - 21
Lentilles vertes de Sault, lardons, vinaigrette à l'huile de noisette

PALERON DE BŒUF CONFIT - 22
Au jus de vin corsé, tagliatelles, légumes

PIÈCE DE BOEUF - 24
Bavette d'aloyau, sauce au poivre noir concassé, légumes, pommes de terre grenailles

CHILI VÉGÉTARIEN - 19
Pois chiches de Sault, haricots noirs, légumes, tofu

NAVARIN D'AGNEAU - 22
Légumes, embeurrée de pommes de terre

FILET DE LOUP - 23
Infusion de réglisse, riz camarguais, légumes

CIVET DE SANGLIER - 23
Vin rouge, lardons fumés, carottes, champignons de Paris, tagliatelles

PALERON DE VEAU - 24
Crème, fregola Sarda, légumes

FILET DE BŒUF - 28
Pommes de terre grenailles, légumes

-LES DESSERTS-

TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE - 9

COOKIE - 9
Pépites de chocolat, noisettes, glace

CRÈME CARAMEL - 9

LE CHÈVRE - 7
Fromage de chèvre à la confiture d'olives noires de Nyons

LE POCHÉ - 7
Fromage de chèvre poché au vin rouge, miel

ASSORTIMENT DE FROMAGES - 10

CAFÉ GOURMAND - 12

ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON - 12
Crème brulée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault,
Tartelette au caramel et chocolat, Tiramisu à la châtaigne, Tartelette au citron

GLACES ET SORBETS ARTISANAUX
1 boule 3€/ 2 boules 5€/ 3 boules 7€/ supplément chantilly 0,60€
Café Brazil, Chocolat noir, Rhum raisin, Vanille Bourbon, Pistache, Citron vert, Framboise, Poire,

-LES DIGESTIFS 4cl-

Cognac Hennessy Very Spécial - **7**
Calvados Château Dubreuil - **7**
Marc de Provence Distillerie Blachère - **7**
Rhum brun Dom Papa Baroko – **10**
Rhum brun Diplomatico **- 10**
Grand Marnier - **7**
Eau de vie Châteauneuf du Pape Hors d'Age - **10**
Limoncello Le comptoSorrentini - **7**
Menthe Pastille Giffard - **7**
Rhum arrangé Ti arrangé de Ced'- **6**
Amaretto Luxardo - **7**
Elixir du Mont Ventoux Blachère **- 7**
Liqueur de menthe La Combe au Mas **- 8**
Liqueur de verveine La Combe au Mas **- 8**

-MENU À 30-

-AU CHOIX-

TARTE TATIN
Endives, Miel, verdure

VELOUTÉ D'OIGNONS
Crème de châtaignes, œuf poché

GNOCCHIS POÊLÉES
Crème de potimarron, pancetta

CASSOLETTE DE GAMBAS
Pleurotes, crème

TERRINE ET CONFIT D'ÉCHALOTES
Agneau, porc, noisettes, échalotes et miel

—

-AU CHOIX-

ÉCRASÉE DE BUTTERNUT ET BOUDIN NOIR
Noisettes, crème de soja, pommes grenaille

GRATIN DE RAVIOLES
Ravioles du Dauphiné IGP Label Rouge, Crème, fromage râpé, verdure

PETIT SALÉ DE SAUMON AUX LENTILLES
Lentilles vertes de Sault, lardons, vinaigrette à l'huile de noisette

PALERON DE BŒUF CONFIT
Au jus corsé, tagliatelles, légumes

PIÈCE DE BOEUF
Bavette d'aloyau, sauce au poivre noir concassé, légumes, pommes de terre grenailles

—

-AU CHOIX-

TIRAMISU À LA CHÂTAIGNE

COOKIE
Pépites de chocolat, noisettes, glace

CRÈME CARAMEL

-MENU PROVENÇAL À 40-

SOUPE AU PISTOU
Haricots verts, blancs et rouges, carottes, courgettes, pommes de terre, tomates, pâtes, pistou

—

-AU CHOIX-

CHILI VÉGÉTARIEN
Pois chiches de Sault, haricots noirs, légumes, tofu

NAVARIN D'AGNEAU
Légumes, embeurrée de pommes de terre

FILET DE LOUP
Infusion de réglisse, riz camarguais, légumes

CIVET DE SANGLIER
Vin rouge, lardons fumés, carottes, champignons de Paris, tagliatelles

PALERON DE VEAU
Crème, fregola Sarda, légumes

—

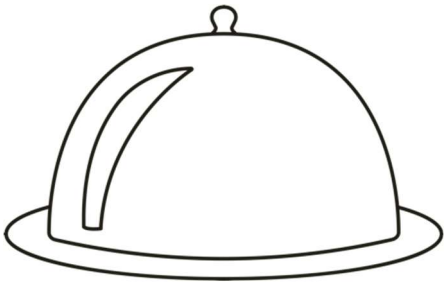
-AU CHOIX-

LE CHÈVRE
Fromage de chèvre à la confiture d'olives noires de Nyons

LE POCHÉ
Fromage de chèvre poché au vin rouge, miel

—

ASSIETTE DÉGUSTATION DE DESSERTS MAISON
Crème brulée à l'huile essentielle de lavande Bio de Sault,
Mini tartelette au caramel et chocolat, Tiramisu à la châtaigne



MENU DES P'TITS GOURMANDS - 12

(Jusqu'à 12 ans)

Verre de jus de fruits, de Pepsi, d'Ice Tea ou de sirop

(Fraise, pamplemousse, kiwi, cerise, orange, violette, grenadine, hibiscus, citron, menthe, pêche, orgeat)

-AU CHOIX-

AIGUILLETTES DE POULET PANÉES
Pommes de terre, légumes

SAUMON RÔTI
Riz, légumes

—

Dessert : 1 boule de glace au choix

Café Brazil, Chocolat noir, Vanille Bourbon, Pistache, Citron vert, Framboise, Poire,