

Notre carte

Entrée

- Pressé de tomate confite et fromage de chèvre frais drômois au basilic 12,00€
- Moelleux de courgette, cœur fondant « carotte, badiane »
coulis de tomate à l'estragon 12,00€
- La terrine de foie gras en croute d'épices, chutney de figues au balsamique,
petit mesclun de salade à l'huile de noisette 19,00€
- Le saumon cuisiné en gravelax, marinade au yuzu 19,00€

Plat

- Montgolfière de saumon et raviole de Roman et bleu du Vercors 23,00€
- La cote de cochon fermier rôti aux herbes, jus fin lié au miel et épices douces 21,00€
- Pavé de thon rouge cuit à votre convenance, sauce vierge 27,00€
- Le faux filet de bœuf* poêlé et flambé au cognac, réduction de sucs 26,00€

Fromage

- *Fromage blanc à la crème ou au miel de notre région* 4,50€
- Assiette de fromage sec sélection du chef 6,50€

Dessert

- Panna cotta, lavande, abricots 7,00€
- Soupe de melon au muscat et menthe 7,00€
- La déclinaison autour du chocolat « la Frigoulette » à Crest 9,50€
- Comme un mojito glacé 9,50€

Nos produits sont frais

*Origine de Bœuf France ou UE

Prix net ttc