



## LA CARTE

### Entrées

|  |    |
|--|----|
| Volaille/Champignons/Œufs de truite fumée        | 12 |
| Tomate d'Amance/Stracciatella/Ail noir           | 14 |
| Tartare de Bœuf/Moelle/Estragon                  | 16 |
| Carpaccio de lieu jaune/Huile d'olive/Pickles    | 15 |
| Grenouilles de DRÔME/Beurre demi-sel/hollandaise | 29 |

### Plats

|  |         |
|--|---------|
| Caillette/Fenouil graine/Fine purée                    | 23      |
| Fleur de courgette/condiment fraises/Guanciale         | 24      |
| Ris de Veau rôti/Bambino/Tomate/Verveine               | 37      |
| Rouget/Bœuf braisé/Fine purée                          | 30      |
| Poitrine de cochon basse température « croustillante » | 25/pers |
| Côte de bœuf « Hereford » /Beurre aux herbes           | 59/pers |

Menu « DECOUVERTE » /5 services 69/pers

Plateau de fromages de nos affineurs locaux 12

### Desserts

|                                      |    |
|--------------------------------------|----|
| Comme une madeleine                  | 10 |
| Fraises d'Amance/Sorbet mûres        | 13 |
| Ganache/Crumble d'Avoine/Pomme Akane | 14 |
| Praliné cacahuètes/Ganache noisettes | 14 |

---

MENU DEJEUNER du mardi au vendredi midi 36

### Entrée

Tomate d'Amance/Stracciatella/Ail noir

### Plat

Caillette/Fenouil graine/Fine purée

### Dessert

Comme une madeleine

ENTREE ET PLAT OU PLAT ET DESSERT 26