



MENU DU CHEF

2 Plats 35 € par personne

3 Plats 45 € par personne

ENTRÉE

Le Foie gras de Canard

Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur son pain de campagne

Saint Jacques

Saint Jacques poêlée au thym Frais et son risotto

POISSON

Lotte en ragout et crème fraîche

Cassolette de lotte aux Ravioles du Dauphiné

Grenouille et tradition

Cuisses de Grenouille à la persillade

PLAT

Filet de Bœuf

Filet de Bœuf accompagné de sa sauce vin rouge

Ris de Veau

Ris de veau rôti aux morilles

FROMAGE

Fromages

Assiette de fromages sélectionné

Faisselle

Faisselle de l'Ardèche à la crème ou coulis

DESSERT

Carte des Desserts au choix

Prix ttc (service compris)