



# MENU DU CHEF

**2 Plats 38 € par  
personne**

**3 Plats 54 € par  
personne**

## ENTRÉE

### **Le Foie gras de Canard**

Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur son toast

### **Saint Jacques**

Saint Jacques poêlée au thym Frais et son risotto

## POISSON

### **Lotte en ragout et crème fraiche**

Cassolette de lotte aux Ravioles du Dauphiné

### **Cassolette de poisson du chef et feuilletage**

Filet de Daurade Royale et Rouget Barbet

## PLAT

### **Filet de Bœuf**

Filet de Bœuf accompagné de sa sauce vin rouge

### **Pigeon**

Filet de Pigeon rôti en cocotte

## 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)**