

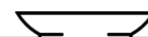


ENTRÉES



Os à moelle, réduction de Saint Joseph, châtaignes	17€
Foie gras au torchon du chef, oignons confits et poire pochée aux épices	19€
Saint-Jacques coraillées gratinées, bisque maison	17€
Velouté de butternut, foie gras poêlé, ravioles du Royans	18€

PLATS



Filet de boeuf à la plancha, sauce poivre, gâteau de Charlotte truffé, petits légumes	29€
Canard aux cèpes, panais laqué au Madère, mousse de carotte	29€
Lotte fraîche à la plancha, blanquette de légumes au citron vert et curcuma	31€
Ris de veau poêlé au moment, sauce aux morilles et garniture grand-mère	32€

DESSERTS



Fromage de chèvre d'ici: Chevrotin, Tomme et Pélardon	10€
Dessert du moment ...	10€
La classique Crème Brulée à la vanille de Madagascar	9€
Moelleux au chocolat, chocolat 70% Équateur	10€
Tarte de saison ...	10€
Glaces artisanales: café, chocolat, citron, marron, myrtille, vanille	1b 3€, 2b 6€
Café Liégeois: expresso, 1 boule café, 1 vanille et chantilly	9€
Dame Blanche: 2 boules vanille, coulis de chocolat et chantilly	9€