

Notre menu Au prix de 49€

En Entrées

L'œuf de poule, cuit presque parfait, mousse de pommes de terre, girolles sautées, jus de viande



Le maquereau, saisi à la flamme, salade d'algues, pâte de citron, siphon eau de mer



Poireaux, rôtis à l'huile de noix, pâte de jaune d'œuf vinaigrée, vinaigrette noix balsamique, jambon de pays

En Plats

Le porc de montagne, en déclinaison, boudin noir maison, pommes de terre, oignons confit, jus infusé au laurier



Le cabillaud, cuit lentement, pistou de basilic, tagliatelles de courgettes, sauce vierge aux coquillages



L'épaule d'agneau, confite et servie croustillante, aubergine en deux façons, citron confit et jus de braisage

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 8 €)

Et pour les Desserts

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte*



Notre menu Au prix de 59€

En Entrées

Le cèpe, en fine tartelette au comté, jambon de pays et noix



Foie gras de canard, poché dans un vin rouge épicé puis pressé, gelée de figue, compote de figue vanillée

En Plats

Le Bœuf, filet juste grillé, purée d'oignons caramélisés, ravioles au champignons de Paris, jus tranché au beurre noisette



La truite d'Ardèche, juste saisie, artichauts, gnocchis de pommes de terre à l'estragon, caviar Sturia Origin, bouillon de légumes grillés

Notre Plateau de Fromages Sélectionnés et affinés par M. Lemarié
(Supplément de 8 €)

Et pour les Desserts

*(la commande des desserts est à effectuer en début de repas)
A choisir dans notre sélection de la carte*

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

Menu Retour du Marché

Chaque midi de la semaine, découvrez notre menu « Retour du Marché »
composé de produits sélectionnés du jour
Ce menu est servi uniquement le midi en semaine (hors jour férié)

Menu Dégustation

Nous vous proposons de découvrir, à l'aveugle, notre menu dégustation conçu avec des produits de choix et en accord avec la saison (pour l'ensemble des convives d'une même table)
75€ par personne

Quelques millésimes minutieusement choisis par nos soins accompagneront votre repas, accord mets et vins
105 € par personne

Ce menu est servi le soir uniquement jusqu'à 21h

(N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou intolérances afin de pouvoir vous satisfaire pleinement)

Menu Enfant à 28€ (de 5 à 13 ans)

Plat et Dessert à 20€ ➤ Plat simple: 18€

Tapas du Minot

(Assortiment d'entrées en miniature pour l'éveil gustatif)



Suprême de Volaille Ou Lotta, tagliatelles et légumes de saison



Boules de Glaces au choix

Pour les petits appétits de moins de 5 ans nous proposons des petites portions.
Plat et dessert au prix de 15 €

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.
Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.

A la carte :

Nos Entrées

L'œuf de poule, cuit presque parfait, mousse de pommes de terre, girolles sautées, jus de viande 22 €

Le foie gras de canard, poché dans un vin rouge épicé puis pressé, gelée de figue, compote de figue vanillée 24 €

Le cèpe, en fine tartelette au comté, jambon de pays et noix 24 €

Nos Plats

L'épaule d'agneau, confite et servie croustillante, aubergine en deux façons, citron confit et jus de braisage 33 €

La truite d'Ardèche, juste saisie, artichauts, gnocchis de pommes de terre à l'estragon, caviar Sturia Origin, bouillon de légumes grillés 33 €

Le Bœuf, filet juste grillé, purée d'oignons caramélisés, ravioles au champignons de Paris, jus tranché au beurre noisette 33 €

Notre Plateau de Fromages sélectionnés et affinés par M. Lemarié 17 €

Nos Desserts

Le 31^{ème} orchestre : Tiramisu sublimé aux notes exotiques de fruits de la passion et de noix de coco. Servi avec son sorbet Yuzu 13 €

Orange Pick'ing: Crèmeux d'orange sur un lit de chocolat aux quatre textures, allié à sa crème d'oranges brûlées 13 €

La Belle au cœur de Gingembre : Carré moelleux de noix et confit de poires. Sablé reconstitué aux épices sous une robe de nuage blanc. Accompagné de son sorbet Poire - Gingembre 13 €

Granité au Marc de Garlaban 11 €

Assiettes de glaces et sorbets maison 9 €
Glaces : Vanille, Chocolat, Pistache
Sorbets : Framboise, Fraise, Citron, Yuzu, Poire

Notre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi midi.

Nos prix sont nets, aucun supplément n'est dû par notre clientèle pour les services offerts.