

La Carte

Du 23/02 au 13/03

Entrées

L'œuf Mayonnaise & ciboulette comme dans un bouillon	4,00€
La soupe à l'oignon « tradi » et toasts gratinés à l'émmental	6,00€
Les Escargots de Bourgogne persillés par 6 pièces	7,50€

Plats *(l'ensemble des plats sont servis avec garniture du moment)*

Les Suggestions à voir sur l'ardoise selon les produits de saison.

Le Diot de savoie braisé au vin blanc, polenta crémeuse & jus réduits	15,00€
Assiette végétarienne du moment, risotto gourmand de quinoa tricolore	16,00€
Le gratin de Ravioles de Royans AOP du moment & jeunes pousses	19,00€
Filet de Truite rôti au beurre moussoux à la « Grenobloise » & citron confit	20,00€
Le steak du boucher & « œuf » à cheval, frites fraîches & petits légumes	<u>Simple 16,00€</u> <u>Double 20,00€</u>

Desserts

Le dessert du moment selon l'inspiration du chef (voir ardoise).

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis)	6,00 €
Le crumble tiède aux pommes caramélisées & crème glacée praline rose	8,00€
Mousse au chocolat façon grand-mère, fleur de sel & streusel cacao	8,00€

Pierro & Adri vous souhaitent un joyeux appétit !

Viandes origine : EU et France / Pêche selon arrivage

Pour toutes allergies merci de nous prévenir.

Les prix sont affichés TTC, service compris.

Le chef se réserve tout droit de modification sur la carte en fonction des arrivages et des produits de saison, merci de votre compréhension.