

# La Carte

Du 02/02 au 20/02

## Entrées

L'œuf Mayonnaise & ciboulette comme dans un bouillon	<u>4,00€</u>
Le traditionnel poireau vinaigrette & œuf râpé	<u>5,00€</u>
Velouté de brocoli au parmesan & tuile croquante	<u>7,50€</u>

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

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

Assiette végétarienne du moment, au fil des saisons et du marché	<u>16,00€</u>
Le gratin de Ravioles de Royans AOP du moment & jeunes pousses	<u>19,00€</u>
Le cordon bleu de poulet, jambon cuit & mozza coulante & frites fraîches	<u>17,50€</u>
La pêche en ballotine (selon arrivage) sauce nappante à la coco, riz parfumé	<u>20,00€</u>
Le Faux-Filet de boeuf (210gr), sauce Roquefort AOP, mesclun & agria-cajun	<u>24,00€</u>

## Desserts

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

Ardoise de fromages secs ou faisselle (crème/coulis)	<u>6,00 €</u>
La tarte tatin aux pommes caramelisées & crème glacée vanille bourbon	<u>8,00€</u>
Panna-Cotta renversée à la fleur d'oranger, streusel cacao & tuile au thé	<u>8,00€</u>

*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.