



Les Entrées

Le Potimarron et la Châtaigne	10,00 €
<i>Velouté de potimarron, poêlée de châtaignes en persillade, Mousse de lait à la châtaigne le tout servi comme un cappuccino</i>	
L'Endive	12,00 €
<i>Endive braisée au camembert et noix</i>	
L'Huître et le Kiwi	16,00 €
<i>Rencontre subtile entre l'huître et le kiwi, un accord parfait Origine France, Huître de Bouzigues n°2 ou n°3 selon arrivage</i>	
Le Canard	19,00 €
<i>Foie gras mi-cuit, gelée de vin rouge aux épices douces de Provence Feuillantine au cacao, purée de mangue au piment d'Espelette Pour le menu du soir, supplément de 5,00 €</i>	

Les Plats

Le Riz	14,00 €
<i>Risotto aux légumes oubliés de saison Suggestion de vin – 12,5 cl. – Bergère des Viogniers 2018 – Domaine des Rosier - 6,50 €</i>	
Le Sanglier	16,00 €
<i>Estouffade de Sanglier façon crumble Suggestion de vin – 12,5 cl. – La Truffière 2017 – Domaine de Grangeneuve - 8,00 €</i>	
Le Bœuf	18,00 €
<i>Paleron de bœuf cuit 130 heures à juste température Carottes, orange et cumin, jus corsé au vin rouge Suggestion de vin – 12,5 cl. – Essencia 2018 – Domaine de Montine - 8,00 €</i>	
La Truite	18,00 €
<i>Truite d'Ardèche et choux fleurs en jeu de textures Emulsion crémée de jus de coquillages Suggestion de vin blanc – 12,5 cl. – Les Pins Saint Peray 2018 – Domaine Bernard Gripa - 9,00 €</i>	

Le **soir uniquement**, découvrez nos formules :
Entrée - Plat ou Plat - Dessert à 29,00 €
Entrée - Plat - Dessert à 35,00 € au choix parmi les plats de la carte
Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)
La liste des allergènes est disponible sur demande.



Le coin du jour

Le Berger	9,00 €
<i>Trilogie de fromages de France selon arrivages, Noix, chutney figue-miel</i>	
Le Maraîcher	15,00 €
<i>Une salade fraîche, présentée à la voix en fonction des retours du marché</i>	
La Street Food	17,00 €
<i>L'incontournable burger, steak haché (200 gr), fromage à raclette Bacon grillé, oignons rouge, cornichons, pain burger Frites et salade verte</i>	
Le Poissonnier	18,00 €
<i>Présentée à la voix en fonction des retours du marché Servi avec son riz de Camargue ou petits légumes croquants</i>	
Le Boucher	21,00 €
<i>La traditionnelle pièce du boucher, Servie avec frites, salade ou petits légumes croquants</i>	

Les Desserts

De Fontainebleau à Valaurie	8,00 €
<i>Nuage de Valaurie et coulis de fruits rouge</i>	
La Figue de Solliès	10,00 €
<i>Figue de Solliès rôtie au miel, Mousse légère parfumée à la fève de Tonka et croquant spéculos</i>	
Le Chocolat de Valrhona	12,00 €
<i>Moelleux au chocolat noir, crème anglaise, vanille du Sri Lanka</i>	
La Noix de l'Isère	12,00 €
<i>Tarte aux noix et clémentine en deux textures</i>	

Le **soir uniquement**, découvrez nos formules :
Entrée - Plat ou **Plat - Dessert** à **29,00 €**
Entrée - Plat - Dessert à **35,00 €** au choix parmi les plats de la carte
Tous nos plats sont adaptables pour les enfants (jusqu'à 12 ans)
La liste des allergènes est disponible sur demande.