



Menu à 33 €

*Cuisses de grenouilles désossées en persillade,
Fèves rôties, champignons et mesclun de salades*

Ou

Terrine de canard du Chef et ses accompagnements gourmands



Filet de sandre, sauce Noilly Prat et légumes de saison,

Ou

La noix de veau cuite lentement au four sauce aux cèpes



Sélection de fromages affinés de notre Région

Ou

Faisselle Maubelanne à la crème, la Ferme des grandes roches



*Délice ganache chocolat, mousse fruit de la passion
sur un biscuit Joconde au cacao*

Ou

*L'assiette tout citron déstructurée,
Son moelleux, son crémeux, son croquant et son sorbet*

Une entrée, deux plats, fromage et dessert : 45 €



Menu à 43 €

*Salade de Saint Jacques à la provençale,
Vinaigrette aromatisée à la truffe*

Ou

*Foie gras de canard IGP du sud-ouest en terrine,
Chutney mangue-ananas, confiture d'oignons et toast brioché*



Les gambas rôties à l'huile d'olive, sauce crustacés

Ou

Emincés de ris de veau sauce forestière

Ou

Filet de bœuf sauce forestière



Sélection de fromages affinés de notre Région

Ou

Faiselle Maubelanne à la crème ou au coulis de framboises

La Ferme des grandes roches



Dessert au choix parmi la carte

Une entrée, deux plats, fromage et dessert : 57 €



Les Entrées

*Cuisses de grenouilles désossées en persillade,
Fèves rôties, champignons et mesclun de salades,
(14,00€)*

*Terrine de canard du Chef
et ses accompagnements gourmands
(13,00 €)*

*Salade de Saint Jacques à la provençale,
Vinaigrette aromatisée à la truffe,
(16,00 €)*

*Foie gras de canard IGP du sud-ouest en terrine,
Chutney ananas mangue, confiture d'oignons et toast brioché (18,00 €)*

Les Plats chauds

La noix de veau cuite lentement au four sauce aux cèpes (15,50 €)

Filet de bœuf sauce forestière (26,00 €)

Émincés de ris de veau (24,50 €)

Filet de sandre sauce Noilly Prat (16,50 €)



Les gambas rôties à l'huile d'olive, sauce crustacés (20 €)

(Toutes nos viandes sont d'origine française et/ou européenne)

Les Fromages

- *Faisselle fermière de la Ferme des grandes Roches
A la crème ou au coulis de framboises (4,50 €)*

Sélection de fromages de chèvre et vache de notre Région (7,00 €)

Les Desserts



Assiette de fruits frais de saison (8,00 €)

Panaché de sorbets plein fruits en trilogie (8,50 €)

Parfait glacé aux noix et nougat caramélisé, sauce au chocolat (9,50 €)

*Délice ganache chocolat, mousse fruit de la passion
sur un biscuit Joconde au cacao (9,50 €)*

L'assiette tout citron déstructurée (9,50 €)

Soufflé glacé des Pères Chartreux en coque chocolat dentelles (11,50 €)



Menu enfant



Sirup, petite charcuterie, escalope de volaille garnie et fromage ou glace 12 €

Travaillant des produits frais, nous vous informons que nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes (céréales contenant du gluten, crustacés œufs, poissons, soja, lait, fruits à coques, céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites, lupin, mollusques et arachide)