

Carte.

Entrées froides

- *Salade gourmande au foie gras et magrets de canard 16 €
- *Terrine aux olives de Nyons 10 €
 - * Salade verte 6 €
- *Foie gras de canard maison au muscat 16 €
- *Duo de foie gras chaud et froid 17 €
- *Terrine de poisson aux asperges 12 €
 - *Salade de calamars 12 €
 - *Verrine d'écrevisses 13 €
- *Croustillant de St Marcellin sur salade aux noix 10 €
- *Salade aux queues d'écrevisses 16 €

Entrées chaudes

- *Morilles farcies au foie gras et ravioles 14€
- *Escalope de foie gras chaud au vin de noix et aux ravioles 18 €
 - *Ravioles à la ciboulette 10 €
- *Escargots au bouillon d'ail des ours 12 €
 - *Potage du moment 9 €
 - *Poêlée de saint Jacques aux asperges vertes 16 €
- *Assiette de boudin et crème de pommes 12 €
 - *Gâteau de foies de volaille 12 €

Poissons

- *Filet de truite du Vercors aux amandes, jus d'oignons nouveaux 15 €
- *Filet de saumon pané aux graines de sésame 14,50 €
- *Truite au bleu beurre citronné 15€
 - *Filet d'omble en écailles d'asperges, sauce écrevisses 16 €
 - *Filet d'omble aux queues d'écrevisses 18 €

Viandes

- *Poulet fermier à la crème de cèpes 14 €
 - *Filet mignon de porc en croûte sauce girolles 14 €
- *Tournedos de lapin au foie gras et au vin de noix 16 €
 - *Filet de canard au miel et aux épices 16 €
- *pièce de bœuf aux morilles 23 €
- *Croustillant de pigeon sauce aux cèpes 22 €
 - *Poulet fermier aux morilles 21 €
 - *Pièce de bœuf aux cèpes et à la moelle 20 €
- *Emincé de canard au foie gras 22 €
 - *Croustillant de filet d'agneau crème d'ail 20 €

Fromage blanc 5 €

Fromage sec 6,50 €

Dessert 7 €