

MENU

ANDRÉ EN SON TEMPS

49 €

Entrée – Plat – Dessert  
Parmi la sélection proposée à la carte.

À LA CARTE

ENTRÉES

LA TERRINE DE CAMPAGNE MAISON

au foie gras et pistaches, chutney d'oignon rouge au vieux Xérès

23 €

LA TRUITE DE LA RÉGION EN GRAVLAX

aneth, zestes de clémentine, crème fraîche aux baies roses, brioche maison toastée

21 €

LA ROYALE DE COURGE DOUBEURRE\*

sauce soubise, noix caramélisées et croûtons

19 €

PLATS

LE DOS DE CABILLAUD

confit à l'huile, carottes à l'anis étoilé, vinaigrette au miel de châtaignier

27 €

L'EFFILOCHÉ DE JOUE DE BŒUF\*

gratin dauphinois, jus à l'ail noir

27 €

LA CUISSE DE VOLAILLE CONFITE\*

champignons des Frères Hensens, noisettes, sauce poulette au vin jaune

26 €

LES GNOCCHIS À LA ROMAINE

purée de patate douce, chou kale et vieux comté

26 €

DESSERTS

LE MOELLEUX AUX MARRONS D'ARDÈCHE

noix torréfiées et crème anglaise au rhum Baroko

15 €

LA PAVLOVA

aux agrumes d'Étienne Schaller

crème légère vanillée et meringue parfumée à la baie de Sil Timur

15 €

LA TARTELETTE AU CHOCOLAT ORIGINE BELIZE\*

caramel au beurre salé et pointe de cardamome noire

15 €

\*Un supplément truffe *Tuber Melanosporum* origine Drôme est disponible au tarif de 20€.

MENU ENFANT 28 €

LE FILET DE POISSON ou LE BLANC DE VOLAILLE

avec garniture gratin dauphinois et salade

ET

LA SÉLECTION DE GLACES ET SORBETS MAISON ou LA TARTELETTE AU CHOCOLAT ORIGINE BELIZE