

Les tapas

à partager... ou pas !

Beignet d'artichaut, pâte de tomate relevée, sauce Bois Boudran, la paire	5,00 €
Houmous de lentilles vertes du Puy et gressins	4,00 €
Petite friture au citron	9,50 €
Œufs mimosa à la truffe d'été, pois chiches, la pièce	5,00 €
Tempura de filets de perchots, sauce tartare	9,50 €
Petite assiette de Jambon iberico, pan con tomate, gelée piment d'Espelette	12,00 €
Saint-Marcellin entier Mère Richard, gelée de coing de Marc à Louisias, Antésite	9,50 €
Mozzarella burratina (120 g.), pesto menthe	9,00 €

Les poissons

Petite friture au citron, gratin de ravioles du Royans	11,00 €
Dos de cabillaud, sauce vierge, courgettes poêlées et caviar d'aubergines	16,00 €
Cuisses de grenouilles en persillade, gratin de ravioles du Royans	19,50 €
Cuisses de grenouilles en tempura, épices, courgettes poêlées et caviar d'aubergines	19,50 €
Cuisses de grenouilles aux morilles et vin jaune, gratin de ravioles du Royans (+ 4,00 € au menu)	22,00 € *
Filet d'omble chevalier, sauce Chartreuse et noix, courgettes poêlées et caviar d'aubergines (+ 4,00 € au menu)	22,00 € *

Les gratins de ravioles (en accompagnement) sont servis dans un format unique de 1 gratin pour 2, à partager.



Menu à composer

1 entrée + 1 plat	24,00 €
1 plat + 1 dessert	24,00 €
1 entrée + 1 plat + 1 dessert	28,00 €
* (supplément pour certains plats)	



Accords mets & vins au verre

3 verres de vins (10 cl) accordés avec vos entrées, plats, desserts (au choix)	
Formule Simple	18,00 €
Formule Deluxe	26,00 €

Garnitures à la carte

Au choix	7,00 €
Le gratin de ravioles du Royans	
Les courgettes poêlées et caviar d'aubergines	
Les frites maison	

Suggestion végétarienne

Le gratin de ravioles cuisiné aux morilles et vin jaune, gratiné au comté	14,00 €
---	---------

Les entrées

Salade pour Laurence : chou chinois, mangue, piquillos, coriandre, coco fraîche, vinaigrette gingembre et citron ..	8,00 €
Os à moelle à la croque au sel	8,00 €
Gaspacho de melon et fleur d'oranger, chèvre frais, cigare d'aubergine au miel et amandes ..	8,00 €
Salade de pommes de terre, vinaigrette Antésite, dés de gravlax de truite, Saint-Marcellin liquide, oignons nouveaux	9,00 €
Tartare de veau, bleu du Vercors et noix, noix, noix	12,00 €
Chair de tourteau, chou-fleur, crème crue d'Etrez, truffe d'été	14,50 €
Saku de thon mariné, pesto menthe et anchoïade	14,00 €
Assiette de jambon iberico, gelée piment d'Espelette (+ 4,00 € au menu)	16,00 € *
Terrine de foie gras, chutney de citron, petite salade d'herbes (+ 5,00 € au menu)	18,00 € *

Les viandes

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture au choix	
Joue de porc braisée, gratin de ravioles du Royans	16,00 €
Tartare de veau, bleu du Vercors et noix, noix, noix... frites maison	18,00 €
Agneau aux épices perses, sucrine, oignon rouge, concombre, yaourt menthe, pain naan, courgettes poêlées et caviar d'aubergines	19,00 €
Suprême de pintade confit à l'huile d'olive, mousseline d'artichaut, crème de truffe d'été, gratin de ravioles du Royans (+ 3,00 € au menu)	20,50 € *
Filet de bœuf Rossini à la truffe d'été, frites maison (+ 6,00 € au menu)	26,00 € *