NOTRE CARTE DU DÉJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI Formule entrée, plat et dessert 28,00€

ENTRÉES

	Prix TTC
Endive braisée à la passion, crème de Fourme d'Ambert, noix, lard de Colonnata, gel kumquat	8€
Tagliatelles d'encornet, tombé de blette, ragout d'encornet à l'encre de seiche et agrumes	8€
Houmous au cumin, tagliatelles de carotte, pickles de raisins, citron confit et feta	7€

PLATS

Tatin de potimarron rôti, salade d'herbes, graines de courge et chèvre frais	17€
Noix de saint Jacques, purée de céleri, tartare de coing-céleri et sésame, sauce bardes	18€
Joue de bœuf braisée, pâte frégola Sarda, champignons, oignons grelots, condiment miso	18€

FROMAGES

Une sélection de trois fromages et condiments, fromagerie des Carmélites	10€

DESSERTS

Biscuit à la châtaigne, ganache à la vanille, crème de marron, coulis et sorbet cassis	9€
Chou pâtissier, tartare de mandarine, ganache montée à la noisette, sorbet mandarine	9€
Crémeux chocolat noir, praliné cacao-sarrasin, compotée poire et miel, crème glacée sarrasin	9€

NOTRE MENU INSPIRATION

Menu surprise en 4 séquences	54€
Laissez-vous porter par l'inspiration de notre cheffe	
Accord de 4 demi-verres de vin (6cl le demi-verre)	22€
Un sélection de jolis flacons pour accompagner au mieux votre menu	

NOTRE CARTE DU DÎNER

ET LE SAMEDI ET JOUR FERIE AU DÉJEUNER

ENTRÉES

Prix TTC

Noix de saint Jacques tiédies, céleri branche, coing acidulé, émulsion bardes de saint Jacques	**14€**
Gnocchi poêlés, travail autour du champignon, sauce au poivre noir, comté 24 mois	**13€**
Tagliatelles de carotte, houmous au cumin, pickles de raisins, feta et citron confit	**12€**

PLATS

Ravioles fraiches, farce courge-ricotta, pickles de courge, sauce moutarde à l'ancienne	**28€**
Pêche du jour, purée et tombée de blette, cerfeuil tubéreux rôti, tartare de blette-agrume et gingembre	**32€**
Volaille fermière, purée de châtaigne, endive braisée, gel kumquat et oranges confites	**32€**

FROMAGES

Sélection de fromages et condiments réalisée avec la crèmerie des Carmélites	**10€**

DESSERTS

Biscuit Ardéchois, ganache à la vanille, crème de marron, coulis et sorbet cassis, meringues	**14€**
Baba poché à la liqueur de mandarine, ganache et praliné noisette, tartare et sorbet mandarine	**14€**
Crémeux chocolat noir, compote de poire et miel de Bière, tuile cacao, crème glacée sarrasin	**14€**

NOS MENUS INSPIRATION DE LA CHEFFE

Menu surprise en 3 séquences Proposé le samedi et jour férié au déjeuner	**38€**
Menu surprise en 4 séquences Proposé le samedi et jour férié au déjeuner	**48€**
Menu surprise en 5 séquences Proposé le soir du mardi au samedi	**68€**