

Menu :

Mise en bouche : Gaspacho vert, mousse basilic

Gravlax de truite saumonée locale aux betteraves et
fromage frais aux herbes

Ou

Marbré d'artichaut au foie gras, mousse truffée, effeuillé
de jambon cru d'Auvergne

Dos de lieu grillé, sauce vierge, ravioles du Dauphiné,
déclinaison de courgettes

Ou

Filet mignon en croûte d'herbe, jus à l'ail, PDT sautées,
variation de carottes

Chèvre frais cuisiné aux fruits secs, vinaigrette balsamique blanc au miel...

Ou

Faissellefermière à la crème ou coulis de framboises

Mousseux au chocolat dulcey, pêches pochées à la lavande,
crumble noisette

Ou

Cappuccino de fraises et poivrons rouge aux pistaches (spécialité estivale)

38 €