

LES FORMULES DU JOUR

Entrée, plat et dessert	26.50 €
Entrée et plat	21.00 €
Plat et dessert	21.00 €
Menu enfant.....	10.00 €

Nos apéritifs singuliers à boire au pluriel

Résurgence Blanc de blancs, sirop à la mirabelle et verveine 5.00€

Avèze libre Liqueur de gentiane, sirop de citron, menthe fraîche 5.00€

Formule comparution express 21.50€

*Un plat du jour, un café mignardises,
Un verre de vin ou une demi-eau minérale
Uniquement au déjeuner*

Entrées du jour : 11.00€

*Pensez à nos entrées avec un *, elles peuvent être servies en format plat du jour*

*Marbré d'aile de raie et poivron grillé, crème acidulée à l'aneth **

*Velouté à la butternut, persillade d'escargots**

*Croustillant au Saint-Marcellin et aux noix **

*Terrine de sanglier aux châtaignes, oignon rouge confit et toast **

Gâteau de boudin noir, pesto de cresson et chips de chorizo

*Terrine de foie gras de canard, chutney à la figue **suppl.8€***

Plats du jour : 14.00€

Grande salade de saison au magret de canard fumé, gésiers et croûtons

Tête de veau sauce gribiche, carotte et pommes vapeur

Saucisson chaud de Lyon sauce marchand de vin, pommes fondantes

Tartare de bœuf charolais au couteau assaisonné par nos soins, pommes grenaille

Magret de canard, gâteau de potiron et jus de canard aux figes

Andouillette de la maison Sibillia à la graine de moutarde et pommes vapeur

Pavé de sandre, confit de poireaux et crème de champignons

*Filet de Saint Pierre, barigoule d'artichauts **suppl.6 €***

*Suprême de volaille fermière à la sauce morilles, riz sauvage **suppl.5 €***

Fromage 5.60€

Fromage blanc à la crème

Demi Saint-Marcellin Mère Richard (à commander de préférence en début de repas)

Cervelle des Canuts

Chèvre frais de l'Ardèche, huile d'olive et thym

Desserts du jour 7.60€

Gros fromage blanc, coulis de myrtilles

Marquise au chocolat noir et à la framboise, coulis framboise

Crème caramel de nos grands-mères, madeleine

Parfait glacé à la Verveine du Velay, torsade feuilletée

Clafoutis des vendangeurs, coulis de raisins

Soupe de prunes infusées à la verveine, glace au nougat de Montélimar

Tiramisu à la crème de marron

Prix nets

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe*

Prix nets

*Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts
Nos viandes bovines sont d'origines France et Europe*

Tous nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes. Afin de connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez consulter le document situé à la réception.