

Inspiration du Marché

Amuse-bouche

~~~

### Foie gras de canard poêlé

Navets au miel de lavande et amandes torréfiées

ou

### Chou farci braisé au jus

Escargots poêlés des restanques

~~~

Lotte cuite au beurre moussoux

Courges butternut, Jus à la mandarine

ou

Volaille de Bresse rôtie

Carottes multicolores, jus à l'estragon

~~~

## Pré dessert

~~~

Soufflé à la Chartreuse verte

Sorbet pomme verte

ou

Tarte au citron

Sorbet Faisselle de Royans

Menu à 48 €

En accords mets et vins à **60 €**

(un verre de vin, eau minérale et boisson chaude)

Servi uniquement au déjeuner en semaine, hors jours fériés et jours de fêtes

Prix nets en euros-taxes et service compris