

Inspiration du Marché

Amuse-bouche

~~~

### Foie gras de canard poêlé

Navets au miel de lavande et amandes torréfiées

ou

### Œuf bio fermier

Crème de haddock, chou-fleur graffiti

~~~

Cabillaud cuit au beurre moussoux

Asperges vertes, jus de cresson

ou

Volaille de Bresse rôtie

Carottes multicolores, jus à l'estragon

~~~

## Pré dessert

~~~

Soufflé à la Raphaëlle d'Eyguebelle

Sorbet pommes

ou

Tarte au citron

Sorbet Faisselle de Royans

Menu à 48 €

Menu boissons comprises 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