



## **MENU MIDI**

Menu saisonnier du mardi au samedi, de 12h à 14h15



*Entrée/Plat ou Plat/Dessert - 23€*

*Entrée /Plat /Dessert – 28€*

*Entrée /Plat /Dessert/Verre de vin - 32€*

## **ENTRÉES**

Ravioles du Royans, chorizo, ciboulette

*ou*

Œuf mayonnaise à l'huile de homard, croutons

*ou*

Salade d'épeautre, asperges, olives noires

## **PLATS**

Pâté chaud de cochon, sauce charcutière

*ou*

Tartare de saumon, granny-smith, concombre, aneth

*ou*

Tomate farcie aux petits légumes, riz fumé, beurre de basilic

## **DESSERTS**

Assiette de fromages de chez Taka et Vermo

*ou*

Coupe glacée vanille, crumble, sauce chocolat chaud

*ou*

Carpaccio d'ananas et kiwi, crème passion



## DAY MENU

Seasonal menu from Tuesday to Saturday, from 12pm to 2:15pm

— ● —  
*Starter/main course or Main course/dessert – 23€*

*Starter/main course/dessert – 28€*

*Starter/main course/dessert/glass of wine – 32€*

### STARTERS

Royans ravioles, chorizo, chives

*or*

Mayonnaise-style egg with lobster oil, croutons

*or*

Spelt salad, asparagus, black olives

### MAIN COURSES

Warm pork *pâté*, *charcutière* sauce

*or*

Salmon tartare, Granny Smith apple, cucumber, dill

*or*

Stuffed tomato with seasonal vegetables, smoked rice, basil butter

### DESSERTS

Taka and Vermo cheeses

*or*

Vanilla ice cream sundae, crumble, hot chocolate sauce

*or*

Pineapple and kiwi carpaccio, passion fruit cream