



ENTRÉES

Salade de lentilles

Velouté froid de patate douce, émulsion de beurre noisette, noisettes torréfiées

Terrine de volaille, porc et noisette, confiture d'oignons et légumes pickles

L'entrée conseillée par Marion, notre stagiaire cuisine, pour le côté subtilement sucré

Prix nets

8.00€

8.00€

9.00€

La préférence de Marin, notre serveur

PLATS

Filet de truite et ses ravioles en crème au Noilly Prat

Souris d'agneau confite, cuisson 12 heures, crème d'ail, pommes de terre grenailles

Filet de pigeon, sauce genièvre et croquant de riz

Plat préféré de Cyril, le patron, il est Dkomois...Vive les ravioles!

19.00€

20.00€

18.00€

La recommandation de Pablo, notre serveur

FROMAGES

Assortiment de fromages affinés du Vercors

8.00€

Approuvé par Amandine, la patronne, une amatrice des fromages du Vercors depuis plus de 37 ans...

DESSERTS

Tropézienne revisitée au chocolat

Chou profiterole : glace marron, craquelin cacao, émulsion marron sucré

Pomme confite, glace vanille, caramel beurre salé, crumble de noix

Assortiment de glaces et sorbets (3 boules)

Recette de brioche de la Mamie de Guillaume, notre Chef...un secret venu de Vendée

Le choix de Louise et Augustin, les deux enfants gourmands de la Maison

8.00€

8.00€

7.00€

8.00€

Simple et fondant, le coup de coeur de Nealon, notre commis

LES PARFUMS DES GLACES ET SORBETS

Chocolat

Framboise

Vanille

Abricot

Chartreuse

Caramel au beurre salé

Citron

Poire

ENTRÉE & PLAT & DESSERT OU FROMAGES : 32€*

ENTRÉE & PLAT & FROMAGES & DESSERT : 39€*

*HORS BOISSONS