



MENU DU CHEF

**2 Plats 38 € par
personne**

**3 Plats 54 € par
personne**

ENTRÉE

Le Foie gras de Canard

Escalope de Foie gras de Canard poêlée sur son toast

Saint Jacques

Saint Jacques poêlée au thym Frais et son risotto

POISSON

Lotte en ragout et crème fraiche

Cassolette de lotte aux Ravioles du Dauphiné

Cassolette de poisson du chef et feuilletage

Filet de Daurade Royale et Rouget Barbet

PLAT

Filet de Bœuf

Filet de Bœuf accompagné de sa sauce vin rouge

Pigeon

Filet de Pigeon rôti en cocotte

FROMAGE

Fromages

Assiette de fromages sélectionné

Faisselle

Faisselle de l'Ardèche à la crème ou coulis

DESSERT

Carte des Desserts au choix

Prix ttc (service compris)