



# LA CARTE

Jusqu'au 29 Octobre

## ENTRÉES

Filet de bœuf finement tranché, Pickles, Poireaux confits et four, et Skyr au Raifort. ● 10€

Dango au sésame et aux herbes, Chou Blanc, huile verte, Bouillon citronnelle et piment d'Espelette ● 8,70€

## PLATS

Beignets de carottes, Crème de pois cassés au citron confit  
Crèmeux carotte-cardamome, oignons rôtis au vin blanc  
Condiment verts de poireaux ● 18€

Agnolotti farci à la Ricotta et persil  
Compotée de Butternut, Réduction Miso et Tamari  
Tomme de brebis, Champignons de paris juste cuits ● 21€

Echine cuite doucement et crumble vert,  
Lentilles vertes de l'Isère au lard fumé  
Panais glacés citron-moutarde ● 23€

## DESSERTS

Poire pochée et crème café,  
Financier sarrasin punché, Tuile sarrasin café ● 9,50€

Butternut confite, Glace yaourt,  
Graines de courges sucrées, Dulce de leche, Crumble ● 9€

Assiette de fromages locaux ● 9€

Café gourmand,  
5 mignardises et un café ● 9€

Faisselle fermière ● 5,70€



Tous les Mercredi  
Une Nouvelle  
FORMULE DU MIDI

Entrée-Plat  
ou Plat-Dessert : 24€  
Plat-Faisselle 22€  
Entrée-Plat-Dessert : 29,80€  
Entrée-Plat-Faisselle : 26,70€

Toutes nos préparations sont réalisées sur place,  
avec des produits de locaux et de saison