

# A la carte

## Entrées

	La salade de chèvre chaud et ses lardons	15 €
📍	L'œuf cocotte bio du jardin de Nans à la truffe et ses mouillettes dorées	14 €
✓	Les ravioles truffées sauces aux truffes	18 €
	Les 6, 9 huîtres "fine de claire"	17, 23 €
📍	Les 6 escargots bio à la bourguignonne de la ferme de Nans de St Vallier	16 €
	La soupe de poisson accompagnée de sa rouille et croutons maison	17 €
🏠	La terrine de foie gras de canard	18 €
🏠	Le saumon fumé par nos soins au bois de hêtre	18 €
🏠	La salade gourmande au foie gras de canard	17 €
🏠	Le délice du terroir : terrine de lapin	14 €
	Le filet de Hareng mariné et sa pomme de terre à l'huile	14 €

## Terre

📍	Le gigot d'agneau et ses raviolis artisanaux	20 €
	Le filet de bœuf sauce aux senteurs de truffes	29 €
	Le magret de canard au Miel et Thym	26 €
📍	Les raviolis à la daube de bœuf	18 €
	Le filet de poulet à la forestière	18 €
	Le contrefilet aux cèpes	20 €
✓ 📍	Les gnocchis à la truffe	19 €
✓ 📍	Les gnocchis à la sorrentina	18 €

## Mer

📍	La poêlée de Saint Jacques sauce safran de St Vallier	26 €
	Le filet de daurade à la provençale	21 €
	Le pavé de saumon grillé	20 €
	Les gambas flambées au Pastis	25 €
	Le filet de Saint Pierre sauce champagne	22 €

## Fromages & Desserts maison

	La sélection de fromages	9 €
	Le fromage de chèvre mariné aux herbes de Provence	9 €
📍	Le fromage blanc au confit de pétales de roses	9 €
	Le tiramisù, le vrai	9 €
	La pâtisserie du jour	8 €
	La tarte aux Myrtilles	8 €
📍	Le vacherin à la rose centifolia et au Génépi	9 €
	La crêpe en chaud froid de mandarine	9 €
	La charlotte au chocolat et sa crème vanille bourbon	9 €
	Les profiteroles au chocolat	11 €
	Le nougat glacé au miel	10 €
	La crème brûlée flambée au génépi*	10 €