

## Les entrées

- ✓ **La déclinaison autour de la betterave et de l'orange** 15 €  
Eclats de picodon, chips de chou kale et gel agrumes
- L'émincé de thon juste saisi** 16 €  
Marinade aux saveurs de l'Asie, graines de sésame torréfiées et pak choï de La Ferme Intégrale (26)
- ✓ **Le rouleau de printemps** 13 €  
Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja

## Les plats

- La poitrine de porc confite 10h** 26 €  
Puis grillée à la plancha, sauce barbecue maison et sucrine de la Drôme rôtie
- ✓ **Le dahl de lentilles corail** 22 €  
Au lait de coco et sauce tomates, herbes fraîches, pickles et pain naan maison
- Le maquereau grillé à la flamme** 26 €  
Farci au chorizo, brocolis en textures et pickles du moment
- Le plat du moment**  
A découvrir sur l'ardoise

## Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment
- La tarte popcorn** 12 €  
Pâte sucrée cacao, caramel fleur de sel, biscuit moelleux chocolat, croustillant maïs, praliné et crémeux maïs et chantilly caramel
- La bergamote** 12 €  
Pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux bergamote, chantilly à la vanille et voile bergamote
- Le café gourmand** 13 €  
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille




## A partager

**L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment

**La planche mixte** 19 €  
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

**L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon** 15 €

**Le tataki de thon** 15 €  
Aux saveurs asiatiques, pak choï de La Ferme Intégrale (26) grillé à la flamme

 **Le houmous de pois chiche** 10 €  
Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé

## Les incontournables

*A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage*

**La côte de cochon française** 39€/ 300g  
Grillée à la plancha et beurre aux cèpes

**La pièce de bœuf du moment** 13 €/ 100g  
Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté  
*Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité*

**Le turbot entier** 9 € / 100g  
Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre  
*Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité*

**La garniture au choix :**  
La pomme purée ou les légumes de saison

## Carte des boissons



## Brunch de Pâques

*Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.  
Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.*



## Le Menu

40€

### Amuse-bouche du chef

### Les entrées

#### Le rouleau de printemps

Légumes du moment et gambas, sauce au beurre de cacahuètes et sauce soja

ou

#### La déclinaison autour de la betterave et de l'orange

Eclats de picodon, chips de choux kale et gel agrumes

### Les plats

#### La poitrine de porc confite 10h

Puis grillée à la plancha, sucrine de la Drôme rôtie et sauce barbecue maison

ou

#### Le maquereau grillé à la flamme

Farci au chorizo, brocolis en textures et pickles du moment

### Les desserts

#### La tarte popcorn

Pâte sucrée cacao, caramel fleur de sel, biscuit moelleux chocolat, croustillant maïs, praliné et crémeux maïs et chantilly caramel

ou

#### La bergamote

Pâte sucrée, crème d'amandes, crémeux bergamote, chantilly à la vanille et voile bergamote

*Alternative végétarienne disponible*