

LES ENTRÉES

- Tartare de légumes du soleil, poitrine fumée et grillée,
sauce vierge à la fleur d'hibiscus **8€**
-  Gaspacho de concombre à la menthe,
framboises et tuile de Saint-Nectaire fermier **8€**
- Œuf parfait et tranche d'aubergine grillée au gingembre,
crème de curry **9€**

LES PLATS

- Crêpinette de haut de cuisse au chorizo
et au piment, pommes Darphin et tomates rôties **18€**
- Ceviche de saumon aux agrumes et coriandre,
riz arborio crémeux et poivrons grillés **19€**
-  Petits farcis aux pois chiches, roquette,
copeaux de fourme d'Ambert et vinaigrette balsamique **14€**

LES FROMAGES

- Trilogie de fromages et son mesclun de salade **9€**

LES DESSERTS

- Déclinaison de fraises et son sablé coco **8€**
- Moelleux au chocolat, cœur coulant et crème anglaise à la pistache **9€**
- Mille-feuille de melon rôti à l'huile d'olive,
crème légère à la lavande et éclats de noisettes caramélisées **8€**

NOS FORMULES

- Entrée - Plat ou Plat - Dessert **24€**
- Entrée - Plat - Dessert **29€**
- Menu enfant : Plat - dessert - sirop *jusqu'à 12 ans* **14€**