

# La carte estivale



## POUR BIEN COMMENCER

### Soupe de melon / 9

Tartare de tomates & pastèques rôties

### Tataki de thon / 12

Fromage blanc aux herbes & pickles

### Foie gras de canard Français à 4 mains selon Dorian & Simon / 14

Confiture du moment & brioche tiède

 RÉSERVATIONS AU 04 66 69 29 62

## LES CHOSES SÉRIEUSES

### Daurade Royale / 17,5

Vierge verte, Quinoa & confit de légumes

### Quasi de Veau cuit à 53° / 19,50

Rapée de pommes de terre aux herbes, sauce au vin rouge

### Poké Bowl / 15,50

Riz vinaigré, crudités, mangues, cacahuètes, noix de cajou

### Plat enfant / 8,50

Daurade ou Quasi de veau

## LA TOUCHE DOUCEUR

### La Fraise / 7

Tartelette en transparence

### Le chocolat Weiss / 8

Dégustation autour du chocolat

### Les fruits & sorbet / 6,50

### Assiette de fromages locaux / 6,50

### Pot de Glace Terre Adélice 120ml (Glacier ardéchois haut de gamme BIO) / 5,50

Crème Glacée : Vanille gousse / Café / Caramel

Sorbets : Chocolat au lait / Fraise / Mangue / Citron / Coco / Poire / Châtaigne & marrons confits

### Dessert enfant Dessert du jour ou Pot de glace au choix / 5,50



Nous vous proposons une table joyeuse où tout est fait maison dans la simplicité et l'amour des produits frais & locaux.

Une cuisine colorée, créative, savoureuse et élégante, sublimée, par un accueil chaleureux et convivial. Lucie, Dorian & leur équipe vous accueillent avec une cuisine remplie d'amour et des sourires contagieux.