

À LA CARTE

EN TAPAS

Le poulpe confit et grillé aux aromates, chutney de poivrons piquillos et sauce vierge à l'aneth - 14

Le saumon fumé maison,
crème acidulée à la livèche - 16

Le gaspacho de melon de la Drôme, mousse de chèvre cendré de la ferme des pampilles à l'anis vert, pickles de melon - 12

Le foie gras au naturel maison,
gelée de vieux Rhum à la Vanille - 25

À PARTAGER

Les crostini de tartare de bœuf charolais,
jaune d'œuf confit, condiment d'aubergines grillées - 11

Les pieds de cochons panés,
sauce gribiche citronnée - 12

Les panzerotti de caillette drômoise,
ketchup maison de tomate green zebra - 10

La friture d'éperlan,
sauce tartare - 11

Le caviar d'aubergines,
vierge de légumes façon puttanesca - 9

LES PLANCHES

La sélection de belles charcuteries - 30

La sélection de fromages de nos régions - 20

La grande planche de saumon fumé, foie gras maison, charcuteries et fromages artisanaux - 60

EN DESSERT

Le chocolat Illanka herbacé,
fruits noirs et cardamome – 14

La tartelette pêche blanche,
géranium rosat et verveine – 14

La pavlova framboise,
fleur d'oranger et vanille fumée - 13

La nage d'abricot, pistache,
basilic et huile d'olive - 13