

# LE MENU

DU 22 au 28 Décembre 2025

## LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

### 1 ACCORD DE VIN

6€

### 2 ACCORDS DE VIN

10€

## NOS ENTRÉES

Gaufre à la bière artisanale, saumon fumé  
et mariné, mousse citronnée.

10€

Velouté de potimarron,  
châtaignes et brunoise de butternut rôtis.

10€

## NOS PLATS

Suggestion végétarienne  
Ravioles du Royans pochées, crème  
de St Marcellin,  
légumes de saison.

19€

Plat du chef  
Renouvelé tous les jours en fonction  
des produits du marché.

19€

Cocotte de la semaine  
Mijoté de veau aux shiitake et  
morilles.

19€

## NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€

TAIN L'HERMITAGE  
**VINEUM**  
— PAUL JABOULET AÎNÉ —