

# LE MENU

DU 20 au 24 mai 2026

## LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

### 1 ACCORD DE VIN

8€

### 2 ACCORDS DE VIN

16€

## NOS ENTRÉES

Sardines fraîches marinées au citron, câpres et poivrons, fromage blanc de Gerentes a la ciboulette, roquettes.

10€

Mesclun de salades, ravioles du Dauphiné, pois chiches, asperges vertes et sauvages.

10€

## NOS PLATS

### Suggestion végétarienne

Courgette ronde farcie aux céréales gourmands, crème de St Marcellin, pesto.

19€

### Plat du chef

Renouvelé tous les jours en fonction des produits du marché.

19€

### Cocotte de la semaine

Sauté de poulet fermier d'Ardèche, légumes rôtis.

19€

## NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€