

# LE MENU

DU 24 au 28 juin 2026

## LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

### 1 ACCORD DE VIN

8€

### 2 ACCORDS DE VIN

16€

## NOS ENTRÉES

Mesclun de salades, melon au porto,  
mozzarella, jambon cru d'Ardèche, pignons.

10€

Gaspacho de tomates pastèque, brunoise  
de concombres et cœur de bœuf.

10€

## NOS PLATS

Suggestion végétarienne  
Ravioles du Dauphiné, courgettes  
du potager, St Marcellin et pesto  
basilic.

19€

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

19€

Cocotte de la semaine  
Sauté de poulet fermier  
aux poivrons.

19€

## NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€

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