

LE MENU

DU 22 au 26 Juillet 2026

LE MENU OU CHOIX À LA CARTE

36€

1 ACCORD DE VIN

8€

2 ACCORDS DE VIN

16€

NOS ENTRÉES

Mesclun de salades, quinoa aux légumes
croquants, gravlax de saumon.

10€

Gaspacho de courgettes et basilic du
potager, feta et pesto.

10€

NOS PLATS

Suggestion végétarienne
Ravioles du Dauphiné pôchées,
mozzarella, légumes d'été rôtis.

19€

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

19€

Cocotte de la semaine
Sauté de canard aux olives
vertes.

19€

NOTRE SÉLECTION

De fromages

7€

De desserts

7€

TAIN L'HERMITAGE
VINEUM
— PAUL JABOULET AÎNÉ —