

# A la carte

## Entrées

- ❖ **Soupe de carottes et coriandre 8€**
- ❖ **Cuisses de grenouilles 9€**  
*Sauce Sweet Chili, ail et citron vert*
- ❖ **Fromages de chèvre flambés au miel 9€**  
*Segments d'orange et pamplemousse, betteraves, noix et myrtilles*
- ❖ **Sardines grillées 9€**  
*Aïoli mayonnaise, assaisonnement de câpres et tomates*
- ❖ **Foie gras maison parfumé à la Clairette de Die 17€**  
*Chutney d'oignons rouges, verrine de Côtes de Gascogne et pain d'épices maison*
- ❖ **Gravlax de Truite du Vercors à la vodka 14€**  
*Avocats et mûres, mousse de citron*
- ❖ **Crevettes grillées 11€**  
*Maïs rôti, coulis de poivrons rouges*

## Plats

- ❖ **Pavé de truite du Vercors 19€**  
*Pommes de terre, fricassée de petits pois, poireaux, chorizo et petits oignons*
- ❖ **Souris d'agneau braisée 24€**  
*Pommes de terre confites, courgettes et carottes sautées, purée de carottes vitelotte, sauce au vin rouge*
- ❖ **Filet mignon de porc 20€**  
*Purée de pommes de terre, lardons fumés, haricots verts, brocolis, épinards, purée de carottes*
- ❖ **Filet de bœuf Rossini et son foie gras maison poêlé 29€**  
*Pommes de terre confites, mélange de champignons, purée de carottes*
- ❖ **Carré d'agneau 26€**  
*Pommes de terre confites, haricots verts, brocolis, épinards, purée de carottes*
- ❖ **Queue de langouste 34€**  
*Risotto au citron, asperges, brocolis, haricots verts, sauce aux poivrons rouges*
- ❖ **Risotto de champignons (V) 18€**  
*Huile de truffes, parmesan*