

Carte

Entrée de saison,	7	
changeante, amusante et végétarienne		
Cromesquis de fromage fermier frais sur un carpaccio de betteraves cuites au sel.		12
Les fromages des chèvres saouniennes panés aux noix, servis chaud!		
La purée de pois chiche de Divajeu à l'huile d'olive de Nyons, galette d'oreille du copain		8
une tradition de culture au XIX dans les travers de Saou, peu d'eau et nourrissant.		
Asperges vertes des Rey, mousse légère de parmesan et éclats de jambon cru séché au four,		13
l'élégante finesse verte, la douceur de la mousse de parmesan la rustiquée du jambon		
Foie gras de la Freydière en sandwich brioché, épinard à l'étuvée et chutney d'oignons		15
Nos brioches sorties du four ont une si bonne odeur qu'il nous est difficile de les envoyer en salle.		
Le végétozore	18	
Changeant mais toujours bienvenu et des légumes de saison pris sur notre carte		
Caillette de bon cochon, sauce de vin rouge et bombine cretoise		21
le bon sens paysan, un bon pâté avec des salades sauvages		
Longe de cochon de Troupéou à l'émulsion de bisque d'écrevisses, crique .		23
Une vieille recette dauphinoise: viande blanche V/S écrevisses .		
Pièce de tende de tranche en carpaccio «chaud» sous une marinade d'herbes fraîches et d'huile d'olives de Nyons, purée au beurrre,		25
Vingt deux ans que, de temps en temps, nous servons ce bœuf.		
Skreï sur un lit de spaghetti de seiche, légumes racines vapeur et bouillon thaï,		22
Une approche de l'Asie que j'espère amusante		
Un plat de tradition familial servi en pot croulé.		19.50
certain, j'espère, pourront apercevoir leur madeleine		
Plateau de fromage	9	
Baba au rhum	9	
Pogne en pain perdu et granité de clarette rosée		8
Valrhonatisime, chocolatsss		8
Back in the URSS, fraise chantilly et meringue avec un trait de vodka menthe		9
Dessert du jour	5	