

# Carte

Entrée de saison, 7

Changeante, amusante et végétarienne

Cromesquis de fromage fermier frais sur des fines tranches de betteraves cuites au sel. 12

Les fromages des chèvres saouniennes panés aux noix, servis chaud!

Gnocchis à la Tuber Aestivum et coulis d'orties. 9

De la truffe d'été d'Autichamp et de belles orties de nos talus cueillies par Lola!!

Main de pleurotes jaunes d'Autichamp juste poêlées 13

L'élégance, la finesse de la pleurote, en toute simplicité.

Foie gras de la Freydière en sandwich brioché, épinards 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

Cailllette de bon cochon, sauce de vin rouge et bombine du vieux pays 21

Le bon sens paysan, un bon pâté avec des salades sauvages

Longe de cochon de Nicolas Favier à l'émulsion d'ail, bulbe rôti. 23

Quel plaisir de retrouver l'ail des Rey!.

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 d'idée exotique, 22

Une approche de l'Asie que j'espère amusante.

Un plat de tradition familial servi en pot croulé. 19.50

Certains, j'espère, pourront apercevoir leur madeleine.

Plateau de fromages 9

Baba au rhum 9

Pogne en pain perdu et granité de clairette rosée 8

Chocoulant Valrhonissiiiiime 8

Sogane ou entremet verveine et framboise 9

Dessert du jour 5