

Carte

Entrée de saison. 7

Changeante, amusante et végétarienne.

Houmous de pois chiche, œuf dur haché et tomate mondée. 12

Les pois chiches de Divajeu, l'huile de Nyons, les tomates de Mornans. Le voyage immobile....

Soupe de légumes d'automne au pistou. 11

Les moments de début d'automne sont parfois simples

Main de pleurotes jaunes d'Autichamp juste poêlées, chips de jambon. 13

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

Céviche de skrei (cabillaud) sur une méchouia. 13

Le Maghreb, l'Amérique latine et la mer du Nord, *allo papa tango....*

Le végétozore. 18

Changeant mais toujours bienvenu et des légumes de saison pris sur notre carte.

Daube caprine de mon papa 21

Mon papa était très fier de sa daube et moi très fier de mon papa. Celle-ci est préparée avec une galette de polenta.

Défarde Crestoise, des pieds paquets à la mode Dauphinoise. 23

Un vrai plat de « pays »

Pièce de tende de tranche en carpaccio «chaud» sous une marinade d'herbes fraîches et d'huile.

d'olives de Nyons, purée au beurrerre. 25

Vingt deux ans que, de temps en temps, nous servons ce bœuf.

Coup de bec à l'énoncé ou sur notre libretto, un plat vous est proposé au gré des arrivages.

Parfois de beaux produits en quantité limitée « s'offrent » à nous, on les partage avec vous!

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 clairrette rosée. 8

Chocolant Valrhonissiiiiime. 8

Argane, entremet mousse framboise, subtilité du chocolat blanc, biscuit aux noix de Pécan, 9

Dessert du jour. 5