

ÉCRIS MOI UNE ASSIETTE S'IL VOUS PLAÎT

38 €

- Mise en goût des Richard -

Risotto vert, épinards, vert de blette aillés, servent d'excuse au risotto pour nous amener vers un printemps "pluvieux" et donc vert.

13 €

Kakavia, les marins Turcs mangent cette soupe sur les caïques de pêche. Nous c'est avec des truites d'Archiane et sans bateau... Mais avec amour !

14 €

Taboulé vert, de choux divers et variés, classique assaisonnement d'un Moyen-Orient chahuté

12 €

Oeuf mayo vs Pâté de tête, le choix vous appartenait, le verdict est tombé : *C'est Oeuf Mayo !*

13 €

Le veau de Cyprien snacké puis pané, vinaigrette de riz, agrumes en zeste, huile de fruits à coques, purée au beurre noisette. C'est en 1996 que j'ai commis le Kapijyo (nom ancestral de ce plat que je viens d'inventer...)

24 €

Perdrix de porc, plat campagnard si loin dans ma mémoire, je rajoute des seiches et un ragoût de lentilles

23 €

Betterave cuite au sel, vert et chiche de pois, végétal et végétal afin de sauver le monde

19 €

Vol au vent, poule grise du Vercors, sauce poulette et des légumes printaniers, c'est *radio Nostalgie*, je vous le dis !

23 €

- Crème brûlée au picodon -

Plateau de fromage du coin 9 €

Baba au rhum... depuis trente ans 9 €

Meringue, crème et fruits 9 €

Tiramisu, parce que c'est bon ! 9 €

LES PETITES ROUTES DE PROVINCE

48 €

- Mise en goût des Richard -

Oeuf mollet aux morilles, le printemps et le goût, 7 km et un peu plus loin
14 €

Asperges et truite, en tartare, 5 et 72.8 km
16 €

Caprine en croûte cuite au foin et purée de pois chiche, moins de 10 km
24 €

Frais de chèvre aux herbes, 1.2 km
5 €

Chocolat, 8 et 52 km
9 €