



Ô MIDI

LA CARTE

LE CHEF

INFUSIONS

DIGESTIFS

NOS ARTISANS



– Retour du jardin –

Entrée, plat, dessert
36 €

Entrée, plat **ou** Plat, dessert
29 €

Plateau de fromages
8 €

ENTRÉES

Toutes les couleurs du radis, vert, bleu, rouge, dans un bouillon brûlant de cranberries et pousses de raifort-radis, huile de nigelle.

(ou)

Parfait de suprême de pintadeau en mousseline de foie gras aux noix de Grenoble, jeunes salades, kéfir de pimprenelles/concombres, noix.

PLATS

Tranché de gigot d'agneau de lait des Pyrénées à la plancha aux feuilles de sauge officinale, crémeuse de pois cassés, lait de sauge.

(ou)

Les joues de lotte, rôties au poivre noir fermenté et amandes grillées, riz à sushi, algues à sushi et courges muscade confites.

(ou)

Les rognons de veau rôtis égrainés au jus de vieux Madère, pommes de terre Agatha écrasées, rutabaga.

DESSERTS

Panna cotta aux châtaignes de l'Ardèche voisine et coings confits, une trace de crème de marron, paco châtaignes, châtaignes au sucre.

(ou)

La crème tendre comme une mousse de chocolat blanc entre deux cookies au goût de sésame noir.

Disponible uniquement en semaine

Prix net - Service compris

création Kaligram.fr