



Ô MENU

LA CARTE

LE CHEF

CAFÈTERIE

DIGESTIFS

NOS ARTISANS

TRUSQUIN
Cédric Denaux

ENTRÉES

Foie gras - Rhubarbe • 21€

Foie Gras de canard "sud ouest" comme un opéra, sablé de noisettes, compotée de Rhubarbe, porto réduit

Asperge - capucine • 19€

Asperge blanche de Monségur rôtie au beurre demi-sel, crémeuse aux feuilles de capucine, radis marinés

Petit-pois - Pimprenelle • 18€

Comme un jardin en pot, petits-pois en panna cotta à la pimprenelle, légumes croquants, struzel, paco des cosses

Langoustine - Avocat • 26€

Raviolis vapeur de langoustines et avocats, bouillon comme une bisque, morilles, graines de courges torréfiées

PLATS

Pigeon "excellence" de chez Mieral • 45€

Cédric Denaux

Le fameux, cuisiné d'une plante et d'un légume comme une improvisation du chef et son second

Filet de Salers - Cynorhodon • 31€

Filet de boeuf de race Salers mûré rôti au jus de Cynorhodon des collines de Clansayes, poireaux sauvage

Pageot Sauvage - Aiguilles de pin • 27€

Pageot de Méditerranée, crié au Grau, saisie à la plancha sur des aiguilles de pin, risotto coings, fenouils, spiruline

Agneau - Ail des Ours • 25 €

Filet mignon d'agneau de lait, feuilles d'ail des ours, persils racines, boule d'or et navets violets en persillade

Omble Chevalier - Asperge • 25 €

Levée d'omble chevalier rôti, à la manière d'un rollmops de risotto crémeux d'asperges vertes et Fonio

PLATEAU DE FROMAGES

Affinés Maison Déal (MOF) à Vaison la Romaine • 10€

DESSERTS

Framboise - Violette • 15 €

Tube craquant d'une crème à la violette sauvage odorata, mousse framboises, sorbet framboises/violettes

Chocolat - Café • 15 €

Sablé moelleux amande-café, ganache de chocolat au lait arabica, chocolat pur Caraïbe en équilibre, gelée cacao

Chocolat Blanc VALRHONA - Passion • 15 €

Un peu, beaucoup, passionnément, le parfait chocolat Blanc-passion, gelée passion à peine poivrée

Cassis - Chartreuse • 15 €

Un soufflé minutes à la chartreuse des pères de Voiron, une fausse génoise de cassis, paco cassis