



**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**  
**10 €**

## ENTRÉES

*Dans un mini avocat garni façon guacamole, un peu épicé de wasabi, fines tranches de suprêmes de pintade, salées et fumées comme un jambon, amandes grillées, fleurs d'amandier*

(ou)

*Terrine de filets de rougets méditerranéens intercalés en mousseline de cresson, une fausse mayonnaise légère aux câpres, jeunes pousses et cressonnette sauvage cueillie sur le domaine*

## PLATS

*L'onglet de veau de la maison Chapin d'abord légèrement mariné d'épices à pain et gingembre, puis grillé, une trace de topinambours, jus court comme une bigarade*

(ou)

*Un tronçon de flétan cuit au court bouillon, pointes asperges vertes d'ici, risotto "carnaroli" des pieds (d'asperges), mousseline au thé vert, concombres chauds*

## DESSERTS

*Le millefeuilles en strate d'une crème parfumée au caramel, pimprenelles et noix de Grenoble*

(ou)

*Parfait crémeux au praliné bio de chez Morin à Donzère, sablé citron, sauce noisettes, citrons confits*

*Disponible uniquement en semaine*

Prix net - Service compris

création Kaligram.fr