



Menu Printemps 2026

Prix :14,00€

LA CHARMANTE -

Coulis de tomates maison, mozzarella fior di latte et origan

L'ÉCLATANTE -

Fromage frais citronné, truite fumée, oignons rouges, câpres et huile citronnée

L'INSOLENTE -

Crème, tomme de chèvre, miel d'Ardèche, noix du Royans et ciboulette ciselée

LA DÉMENTE -

Coulis de tomates maison, jambon blanc, mozzarella fior di latte, olives et pesto maison

LA PROVOCANTE -

Crème, ravioles du Dauphiné, bacon, mozzarella fior di latte, sauce à la moutarde et ciboulette ciselée

La FONDANTE -

Coulis de tomates maison, mozzarella fior di latte, Saint Marcellin, olives, burrata et pesto maison

L'ÉLÉGANTE -

Coulis de tomates maison, tomates confites, oignons rouges, champignons, roquette et pesto rouge maison

L'ENVOUTANTE -

Coulis de tomates maison, chorizo doux, mozzarella fior di latte, olives, roquette et pesto rouge maison

LA DÉCADENTE -

Coulis de tomates maison, Saint Marcellin, tomates confites, olives, roquette, burrata et confiture d'abricots bio d'Ardèche