

# LA TABLE D'HÔTES

## ENTRÉES STARTERS

Tomate de couleur, mozzarella di Buffala, huile vierge

Colorful tomato, mozzarella di Buffala, virgin olive oil

Salade d'asperges, chèvre et herbes fraîches

Asparagus salad, goat cheese and fresh herbs

Brandade, toast tiède et herbes fraîches

Salt cod brandade, warm toast and fresh herbs

## PLATS MAIN DISHES

Demi magret de canard, pommes de terre grenaille, légumes du moment

Half duck breast, Grenaille potatoes, seasonal vegetables

Pièce du boucher, purée de patate douce, légumes du moment

Butcher's cut, sweet potato purée, seasonal vegetables

Ravioles du Dauphiné - Sauce au choix : crème de basilic ou brisures de truffe

Dauphiné ravioli - Choice of the sauce: basil cream or truffle shavings

## DESSERTS DESSERTS

Crème brûlée, fève de tonka

Crème brûlée with tonka bean

Mousse au chocolat

Chocolate mousse

Tartelette aux fruits de saison

Seasonal fruit tartlet

---

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — **25€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — **33€**

Starter + Main Dish or Main Dish + Dessert



Tous nos prix sont en € TTC - Service compris — La carte des allergènes est disponible sur demande

All our prices are in € - Service included — The allergen menu is available upon request