



LA CARTE DE LA MAISON NOËL

LES ENTRÉES

Le boeuf se promène à Condrieu 14€

Carpaccio de boeuf / câpres et noix / rigotte de Condrieu

Taille plat 20€ (avec frites fraîches maison)



L'abricot de la garrigue 12€

Crème de burrata / abricots, romarin et miel / jeunes pousses /
huile d'olive de Méditerranée / crème de balsamique /
pollen / amandes torréfiées



Un saumon exotique 16€

Tartare de saumon aux algues / crackers aux graines /
vinaigrette exotique / crème d'herbes fraîches

Taille plat 22€ (avec une salade verte)



LA CARTE DE LA MAISON NOËL

LES PLATS



Gambas à la flamme 29€

Gambas cuites à la flamme / pastèque rôtie / tomates anciennes /
crème de fromage de chèvre / sauce arrabbiata



Le confit de saumon 27€

Pavé de saumon confit à l'huile d'olive / minestrone de légumes de saison /
sauce rouille / salade de pousses / infusion d'herbes et d'agrumes



Le Burger provençal 20€

Pain maison aux herbes de provence / steak de veau / tome de brebis /
poivrons confits / tapenade noire / mayonnaise à l'ail / salade / frites maison



Aïoli de cochon 24€

Sauce aïoli à l'ail des ours / mignon de porc à basse température /
pommes de terre grenailles / petits légumes de saison



Un grand classique 27€

Faux-filet de boeuf grillé / beurre maître d'hôtel / frites maison



Tartelette potagère 20 €



Travail autour d'une tartelette croustillante / légumes de saison /
crème de chèvre aux noix / sarrasin torréfié