

## Formules

PLAT SEUL : 16€

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT : 20€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 23€

ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT : 25€

---

## Entrées

BURRATA - PESTO D'ASPERGES VERTES

Burrata with green asparagus pesto

RAVIOLES DE ROYAN, POIVRONNADE - BOUILLON ASIATIQUE

Royans ravioles, pepper relish and Asian broth

CARPACCIO DE BŒUF - ŒUF MOLLET FRIT

Beef carpaccio with crispy soft-boiled egg

---

## Plats

ESCALOPE DE VOLAILLE À LA MILANAISE - LINGUINES AU PARMESAN

Chicken Milanese, linguine with Parmesan

PAVÉ DE SAUMON LAQUÉ AU MIEL ET SÉSAME - NOUILLES SOBA ET LÉGUMES VERTS

Honey and sesame glazed salmon, soba noodles and green vegetables

CÔTE DE PORC D'Auvergne, SAUCE BÉARNAISE, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX HERBES

Auvergne pork chops, béarnaise sauce, herb mashed potatoes

GNOCCHIS, CRÈME DE CHAMPIGNONS, ASPERGES VERTES - OSSAU-IRATY

Gnocchi with mushroom cream, green asparagus and Ossau-Iraty cheese

---

## Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

Vanilla crème brûlée

TIRAMISU À LA FRAISE

Strawberry tiramisu

MOUSSE AU CHOCOLAT, CROUSTILLANT CHOCOLAT CARAMEL

Chocolate mousse with chocolate-caramel crunch