

## Entrées

Ravioles du Royans gratinées au basilic et parmesan 10 €

Salade thaï au poulet fermier, marinade gingembre et citronnelle 10 €

Saumon mariné et confit, légumes crus, huile d'olives et citron yuzu, coulis de cresson 11 €

Tartare d'avocat aux écrevisses et coriandre 11 €

Supions sautés à la provençale 11 €

Pointes d'asperges vertes, coppa et parmesan 11 €

Bar au couteau, poivre de Séchuan et orange sanguine 13 €

\*\*\*

Entrée du jour (uniquement le midi) 9 €

## Plats

### Végétarien

Elicoidali au pestou, pois gourmands, asperges vertes, poivrons, tomates, roquette et parmesan 19 €

### Viandes

Brochettes de poulet fermier façon tikka, riz basmati 20 €

Tartare de bœuf classique ou aller-retour, pommes frites et salade verte 20 €

Filet de bœuf « Tigre qui pleure », riz japonais 25 €

### Poissons

Filet de daurade, haricots verts et sel de Guérande 20 €

Pavé de saumon label rouge d'Ecosse, asperges vertes et blanches en trois façons, caviar d'aubergines 21 €

Cabillaud rôti, épinards frais sauce vierge 21 €

Gambas snackées et nouilles chinoises au basilic 23 €

\*\*\*

Plat du jour (uniquement le midi) 17 €

## Desserts

Panna cotta vanille passion 10 €

Tiramisu aux spéculoos 10 €

Tarte fine aux pommes, glace artisanale au caramel beurre salé 10 €

Moelleux au chocolat, cœur poire 10 €

Smoothie et tartare de fruits exotiques, granité rhum estragon 10 €

\*\*\*

Dessert du jour (uniquement le midi) 9 €