

CARTE

Bistrot



ENTRÉES

- Escargots Guanciaie** 9 €
Escargots bio de la Drôme Beurre persillé,
croustons grillés au beurre clarifié, guanciaie
- Maki en tempura, gravlax de magret de canard maison et tartare d'huître** 10 €
Sauce yakitori
- Tartare de Boeuf dans l'os à moëlle** 15 €
Tartare de filet de boeuf servi dans l'os,
mayonnaise siracha, cheddar râpé
- Asperge verte de la Drôme, soupions et couteaux** 16 €
Mayonnaise à l'encre de sèche, pesto à l'ail des ours
- Ceviche de Sébaste** 16 €
Marinade yuzu, citron vert, petit pois frais, menthe et jalapeño
- Salade des vergers moursois** 23 €
Saint marcellin pané au noix, ravioles poêlées,
jeunes radis, pickles, vinaigrette à l'ail des ours

PLATS

- Rognons entier** 20 €
Sauce madère
- Risotto façon carbonara** 21 €
Guanciaie
- Linguine à l'encre de sèche** 23 €
Poulpe en salade servi froid et asperge croquante de la Drôme
- T-Bone de veau, sauce chimichurri** 24 €
Aubergines fumées et sucrine
- Tartare de bœuf au couteau** 25 €
Siracha, pesto à l'ail des ours
- Mini bouillabaisse pommes de terre tournées** 26 €
toast de rouille et salade de fenouil
- Ris de veau aux morilles** 28 €
- Filet de bœuf grillé** 30 €
jus de boeuf et asperges

DESSERTS

- Fraises des vergers moursois** 8 €
Crumble façon sablé breton, glace fraise, meringue
- Mille feuilles choco et poivron rouge** 8 €
Ganache montée au chocolat et confiture de poivron rouge
- Brioche perdue façon mont blanc** 8 €
Crème montée Mascarpone, crème de marron et meringue
- Café gourmand** 10 €
- Assiette de fromages secs** 10 €

