

## *A la carte*

### *Les entrées*

- *Tartelettes d'escargots et salade de magret séché*  
maison 13€
- *Croustillant de chèvre de la Molière aux pommes* 11€50
- *Tartine montagnarde : tomme de l'Ubaye,*  
*Lard grillé et coppa* 12€

~

### *Les plats*

- *Ravioles de Roman gratinées au jambon cru* 13€
- *Confit de canard maison* 17€
- *Agneau de Marcoux grillé, jus au thym* 17€
- *Pavé de merlu concassé de tomates au chorizo* 17€

~

### *Les desserts*

- *Brownie au chocolat et noix* 5€
- *Glaces artisanales : vanille, chocolat noisette, café,*  
*génépi, citron, fraise, cassis, mangue.* 2€ la boule
- *Tarte noix de coco, fruit de la passion et chocolat* 6€
- *Café gourmand* 6€50
- *Assiette de fromages* 7€

## *Menu*

*- entrée plat dessert - 27€*

### *Les entrées :*

- Croustillant de chèvre de la Molière aux pommes*
- Tartine montagnarde : tomme de l'Ubaye,  
Lard grillé et coppa*

~

### *Les plats :*

- Ravioles de Roman gratinées au jambon cru*
- Joue de bœuf confite à l'Orange*
- Agneau de Marcoux grillé, jus au thym*

~

### *Les desserts :*

- Clafoutis aux pommes caramélisées*
- Brownie au chocolat et noix*
- Glaces artisanales : vanille, chocolat noisette,  
café, génépi, citron, fraise, cassis, mangue.*

Prix TTC service compris