

LE SOIR

À GRIGNOTER

Fougasse à la tapenade, crème acidulée (V)	9
Houmous, pain pita, pois chiches, citron et persil (V)	10
Rillettes de canard sur toast, poire & camembert	11
Stracciatella à la truffe, toast de pain grillé (V)	17
Planche de fromages - Maison Beillevaire (V)	
3 fromages affinés	14
5 fromages affinés	22
Planche de charcuteries - Maison Montalet	19
Planche French House, charcuteries et fromages artisanaux	29

ENTRÉES

Lieu jaune de ligne en gravelax, mariné au zaatar, pommes de terre grenaille en vinaigrette	14
Tartare de truite des Pyrénées, jaune d'oeuf confit, pommes paille	15
Foie gras poêlé, carottes rôties et vinaigrette à l'orange	14
Broccolins rôtis, cacahuète-saté et herbes fraîches (V)	11

TARTES FINES

Tarte #1, bleu d'Auvergne, pousses d'épinard, poires et noix (V)	16
Tarte #2, jambon blanc, comté, oignons, huile de truffe	16
Tarte #3, jambon de Pays, coulis de tomate, Mozzarella Di Bufala, shiitakés	16

PLATS

Papillote de merlu, mini-légumes, sauce crabe	23
Magret de canard, salade tiède d'orge perlé, shiitakés et tartare d'algues	24
Échine de cochon confite, polenta crémeuse et sauce échalotes vin rouge	24
Persillé de boeuf, basse-côte 150g "Ferme des Belles Robes", purée de pommes de terre maison et sauce au poivre	25
FH burger, steak haché "Ferme des Belles Robes", parmesan, chutney d'oignons, Jambon de Pays, frites maison	21
Ravioles de Royans, comté et persil, tête de moine, crème de Normandie, huile de ciboulette (V)	20

DESSERTS

Pomme fondante, mousse châtaigne, caramel de pommes et crumble	9
Le Chou au chocolat, pralin noisette et pignon, glace vanille	10
Crème brûlée maison, spéculoos	8
Riz au lait, caramel miso	8