



79 €

ENTRÉE

Tartare d'omble chevalier de la Pisciculture du Vercors

PLATS

Filet de truite de l'Ardèche cuit à basse température, houmous de pois chiche
&

Dos d'agneau « Nicolas Giraud » à Sisteron, rôti sur la peau, servi en médaillons rosés, jus aux
senteurs provençales, légumes d'été

FROMAGE

Chèvre frais de la ferme Chovin Clément à Montvendre

DESSERT

Croustillant aux fraises des bois de la Ferme Perrot Minot

Votre restaurant s'engage à reverser 10% du « BON MENU » à l'association
« À table, les soignants ! »



Partagez votre expérience avec le #lebonmenu