

CA Pour commencer



Suggestion du jour

12 €



Salade sauvage St Lazare

12 €

Jeunes pousses et petits légumes à l'huile d'olive
d'Alexis Munoz, 18:1 récolte tardive

12 €



**Tarte fine tomates confites, chèvre frais
tapenade et mesclun**

14€



**Œuf mollet fermier, quenelle de brousse
de brebis aux herbes, sauce aux cèpes de la montagne de Lure**

16€

Pour suivre



**Risotto de petit épeautre
aux légumes croquants de saison**

16€



**Brouillade aux truffes, cromesquis azukis
ou lentilles, légumes et cueillettes du moment**

26€



**Cannellonis farcis à la brousse Ou
Fagottini au basilic et grana pardano**

16€

CA En douceur



**Assortiments fromages de chèvres de
chez Thierry YERNAUX « La Musardière »** 12 €



**Méli-mélo de glaces ou sorbet
de fabrication artisanale** 12€



**Soupe de fruits frais de saison,
infusion cannelle et sorbet** 12 €



Pâtisserie du jour 12 €



Cœur coulant chocolat sans gluten 12 €



Nougat glace, oranges confites 12 €



Menu St Lazare, au gré du marché 40 €

Entrée, plat, dessert *Voir détail du jour voir sur chevalet*



Assiette dégustation équilibré 25 €



Formule terroir 20 €

Assortiments tapas : Tapenade caviar de tomates,
Poivrons au parmesan ail persil, poichichade...



Menu des Pitchouns 15 €



Escalope de céréales et petits légumes

Ou

Pâtes fraîches

2 boules de glaces



Produits issus de l'agriculture biologique

Nos produits sont principalement issus de productions locales.
Nous nous efforçons de privilégier les circuits courts et sélectionner
le meilleur pour vous satisfaire.