

10^{ème} anniversaire La Ruche

GRIGNOTAGES

Assortiment de charcuterie 'Le Carré de Picq'
(10 eur)

Escargots d'Ardèche en persillade
(12 eur les 6)

MENU

39 eur
entrée / plat / dessert

entrées

Jambon du Carré du Picq persillé,
Crème d'artichaut et câpres frits (13 eur)

Macédoine de légumes nouveaux,
Siphon aux herbes à curry (13 eur)

Mousse de foie de volaille,
Relish pavot et cerises confites (13 eur)

plats

Daurade de Méditerranée en terre-mer,
Jus infusé au Sobacha, chou rouge façon Kimchi (23eur)

Poitrine de cochon fermier, crème de délicatesses
Jeunes courgettes, pistaches et herbes (22 eur)

Suprême de pintade d'Ardèche au barbecue,
Huile épicée, carottes et chorizo (23 eur)

fromages

Assiette à partager - ou pas - avant le dessert
sélection de 3 fromages (8 eur)

desserts

Mousse au chocolat noir Valrhona,
Olives caramélisées, huile d'olive infusée et fleur de sel (8 eur)

Abricots confits de la Drôme au miel et romarin,
Espuma de lavande (8 eur)

MENU DÉJEUNER

entrée / plat ou plat / dessert 21 eur
entrée / plat / dessert 26 eur

Gaspacho de courgettes,
Crème cru et roquette

Boudin Basque et cebettes en pickles et confites,
Gastrique de myrtilles

Brownie aux noix de Grenoble,
Glace vanille maison et huile de noisettes

Disponible du mardi au vendredi -
midi uniquement

Chef de cuisine Tristan LEYDIER

Viandes d'origine France et u. e. - Prix nets ttc service compris
A votre demande, nous vous informerons des produits potentiellement
allergènes contenus dans nos plats.

OUVERT DU MARDI AU SAMEDI
Midi : 12h - 13h30 / Soir : 19h30 - 21h30

Réservation au 09 82 40 44 38
ou sur www.laruche-saintperay.com

MICHELIN
2024

