

# A la carte

## Carte Novembre - Décembre 2024

### Pour commencer...

### Gourmand

### Petit mangeur

Finger de Foie Gras Fermier des Landes, fait maison	21 €	12 €
Ragout de Ravioles de la « <b>Mère Maury</b> »	12 €	8 €
Œuf Mimosa Fermier Bio façon « <b>The Art Café</b> » Production fermière de <b>Agathe Vallance (26 – Barbières)</b>	9 €	
Os Moëlle en 2 cuissons, pain grillé, Moutarde d'Oignons Drômois	16 €	9 €
La Terrine du moment faite maison (Jarret, Foie Gras, Cèpes)	19 €	12 €
Cassiolette d'Escargots bio, Moëlle, croutons aillés, persillade Production « <b>La Ferme aux Escargots</b> » (26 – Albon)	17 €	10 €
Salade de lentilles, Lard paysan, Jambon de Bayonne, Œuf miroir	15 €	10 €

\*\*\*\*

### Les Plats (légumes du «**Primeur de Saint-Donat**»)

Le COSSOLO Romanais (spécialité The Art Café)	26 €	
Mitonné de joue de Bœuf aux petits oignons, gratin de pâtes Viande d'origine française	19 €	
Le Filet de Bœuf Fermier flambé devant vous, Sauce au poivre Race Blonde d'Aquitaine, production « <b>Ferme RODET</b> » (38 – Cognin-les-Gorges) Ou producteurs associés « <b>Viande d'Ici Drôme</b> »	30 €	19€
La Tête de Veau Ravigote, en brioche, légumes du pot Viande d'origine française	19 €	
Andouillette BOBOSSE à la Fraise de Veau, Tirée à la ficelle Purée aux oignons rose de Roscoff, Crémeux moutarde	21 €	
Le Magret de canard des « <b>Fermiers Landais</b> », pommes à la crème	22 €	
Gratin de tagliatelles, Rognon de Veau Français	19 €	
Darne de Saumon Sauvage au beurre Nantais	22 €	
Noix de Saint Jacques au verjus	28 €	17€
L'assortiment de Fromages: Le bleu du Vercors farci aux fruits secs, le Romans, Faisselle fermière	11 €	