



MENU EN 3 PLATS : 34 €

(ENTREE + PLAT + FROMAGE OU DESSERT)

MENU EN 4 PLATS : 38 €

(ENTREE + PLAT + FROMAGE + DESSERT)

LES ENTREES

TORCHE DE CHEVRE, MASCARPONE AUX FINES HERBES ET MIEL,

BRISURES DE CHATAIGNES AU MIEL, SAUMON AU TIMUT

FOIE GRAS MI-CUIT,

MIRABELLE EN CONFITURE & FIGUE A CRU, PAIN TOASTE

SOT L'Y LAISSE EN CRUMBLE AUX CEPES,

CRISTALLINE DE LARD

VELOUTE DE POTIMARRON AU SAFRAN,

BRUNOISE DE CANARD FUME

LES PLATS

FILET DE BAR,

CHOU ROUGE CONFIT, CREMEUX DE PETITS POIS

PIECE DE BŒUF DU CHEF,

POMMES DE TERRE RATTE SUR PIQUE

SUPREME DE VOLAILLE,

POLENTA AUX PETITS LEGUMES, BOUILLON DE CARCASSE

PAVE DE SAUMON AU CITRON VERT,

MOELLEUX DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE, POCHOUSE

POUR FINIR

SELECTION DE FROMAGES

SALADE DE FRUITS FRAIS

CHEESECAKE VANILLE, CITRON VERT, COULIS EXOTIQUE

CREME BRULEE

ENTREMET TROIS CHOCOLATS

LA CARTE

...

LES ENTREES

TORCHE DE CHEVRE, MASCARPONE AUX FINES HERBES ET MIEL, BRISURES DE CHATAIGNES, SAUMON AU TIMUT	14.00 €
FOIE GRAS MI-CUIT, MIRABELLE EN CONFITURE & FIGUE A CRU, PAIN TOASTE	19.00 €
VELOUTE DE POTIMARRON AU SAFRAN, BRUNOISE DE CANARD FUME	14.00 €
SALADE DE NOS MONTAGNES, ŒUF PARFAIT, LARD FUME, CROUTONS AILLES	12.00 €
SOT L'Y LAISSE EN CRUMBLE AUX CEPES, CRISTALLINE DE LARD	16.00 €

...

LES VIANDES

SUPREME DE VOLAILLE, POLENTA AUX PETITS LEGUMES, JUS DE CARCASSE	19.00 €
NOIX D'ENTRECOTE GRILLEE ANGUS, ENVIRON 250G ECHALOTES CONFITES, POMMES DE TERRE AU FOUR	29.00 €
TARTARE DE BŒUF IRISH COUPE AU COUTEAU ENVIRON 180G, CHARLOTES ROTIES, COPEAUX DE PARMESAN, CONDIMENT DE POIVRON ROUGE, PIGNONS DE PIN	20.00€
BURGER DE BŒUF, PAINS DE LA BOULANGERIE, OIGNONS CONFITS, FOIE GRAS POELE	22.00 €
NOIX DE JOUES DE PORC CONFITES, MOELLEUX DE POMMES DE TERRE A LA CIBOULETTE	18.00 €

LES POISSONS

PAVE DE SANDRE, RISOTTO AU PERSIL PLAT, MORILLES AU VIN JAUNE,	24.00 €
FILET DE SAINT PIERRE VAPEUR, JULIENNE DE LEGUMES, NOUILLES AU BOUILLON CITRONNELLE CORIANDRE, SESAME GRILLE	23.00 €
SEVICHE HOMARD & SAINT JACQUES, POMME GRANNY, PAMPLEMOUSSE PASSION, CHAMPIGNONS A CRU	28.00 €

POUR FINIR

S LECTION DE FROMAGES	8.00 €
S ALADE DE FRUITS FRAIS	8.00 €
C HEESECAKE VANILLE, CITRON VERT, COULIS EXOTIQUE	8.00 €
C REME BRULEE	8.00 €
E NTREMET TROIS CHOCOLATS	8.00 €

MENU ENFANT

SALADE DE SAUMON FUME

...

AIGUILLETTE DE POULET A LA CREME & PATES

...

BOULE DE GLACE (UNE BOULE AU CHOIX SELON LES PARFUMS DU MOMENT)

MENU EN 2 PLATS : 12 €

MENU EN 3 PLATS : 15 €

NOUS VOUS SOUHAITONS UN AGREABLE MOMENT

&

UNE BONNE DEGUSTATION

ORIGINES DES VIANDES : U.E.

PRIX NETS, SERVICE COMPRIS CERTAINS PLATS PEUVENT ETRE SOUMIS A MODIFICATION SELON LES APPROVISIONNEMENTS