

Menu complet à 42€

Entrée - plat- dessert

Ou

**Formules express*

Entrée - plat 35€

Plat - dessert 32€

**(Sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés)*

Cuisine entièrement faite maison

salade aux cromesquis de morue aïoli citron (1,3,4,5,7,10)

Ou

Feuilleté aux asperges ail des ours sauce crémeuse (1,3,5,7)

Ou

Foie gras au porto confit de mangue et brioche (1,2,7,3)

(Supplément de 6€)

Ombé de fontaine au beurre carottes de couleur (1,3,4,7)

ou

Noix de St Jacques à la plancha sauce curry madras petits légumes (1,14,4,7)

(Supplément de 6€)

ou

Magret de canard sauce fruits rouges pomme grenaille (1,7)

Plateau de fromages
(Supplément 8,00€)

Ou

Fromage blanc
(Supplément 6.00€)

Tartelette citron meringuée sorbet citron (1,3,7)

ou

Macaron framboise chantilly chocolat blanc et sa glace(1,3,7,8)

ou

Vacherin glacé maison (3,7)

Cuisine entièrement faite maison

Menu Gourmand 72,00€

Mise en bouche

* * *

Salade de homard aux légumes de saison et huile d'olives (2.5.3.10)

* * *

Tournedos de bœuf façon Rossini, légumes de saison (1.2.3.7)

Fromages Frais ou Affinés (7)

* * *

Dessert au choix

Cuisine entièrement faite maison

Les entrées à la carte



<i>Salade gourmande foie pain d'épices (3.5.10)</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Salade de Homard aux légumes de saison à l'huile d'olive (2.5.3.10)</i>	<i>32.00€</i>
<i>Terrine de foie gras, chutney de figues, brioche grillée (1.3.5.7.8)</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Truite fumée de la pisciculture Petit (4.1.10.5)</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Escalopes de foie gras aux fruits rouges (1.11)</i>	<i>29,00€</i>
<i>Salade de noix de saint jacques (1.2.3.5.10)</i>	<i>26,00€</i>

La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats.

Merci de votre compréhension.

Les Viandes, Volailles, Abats à la carte
Origine France


<i>Tournedos façon Rossini (1.7)</i>	<i>34.00€</i>
<i>Tournedos de Bœuf grillé (1.7)</i>	<i>29.00€</i>
<i>Tournedos de Bœuf poêlé à la crème aux morilles (1.7)</i>	<i>36.00€</i>
<i>Tournedos de Bœuf au poivre (1.7)</i>	<i>30.00€</i>
<i>Feuilleté à la crème aux Morilles (1.7)</i>	<i>32.00€</i>

Tous nos plats sont accompagné de légumes de saison

La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats.

Merci de votre compréhension.

Poissons et Crustacés



<i>Noix de Saint Jacques sauce beurre Nantais et légumes de saison (1.2.3.7)</i>	<i>31.00€</i>
<i>Quenelle de brochet «Nolo frères» sauce écrevisses (1.2.3.4.5.7.14)</i>	<i>22.00€</i>
<i>Fricassée demi homard et noix de St Jacques sauce curry Bengali (1.2.5.7)</i>	<i>38.00€</i>
<i>Filets de sole meunière et légumes de saison (1.5.7)</i>	<i>32.00€</i>

La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats.

Merci de votre compréhension.

Les fromages



<i>Plateau de fromages affinés (7)</i>	<i>9.00€</i>
<i>Fromage blanc à la crème (7)</i>	<i>6.00€</i>

Menu enfant 14.00€ *(Jusqu'à 12 ans)*

** * **

Blanc de volaille à la crème (1.5.7)

** * **

Cuisine entièrement faite maison

Une glace (3.7)

Nos Gourmandises (à la carte)



Café gourmand 11€00

Tartelette citron meringuée sorbet citron (1,3,7) 9,00€

Macaron framboise chantilly chocolat blanc et sa glace(1,3,7,8) 9,00€

Vacherin glacé maison (3,7) 9,00€

Les glaces et sorbets de nos desserts sont fournis par «Glace des Alpes» Artisan Glacier

Cuisine entièrement faite maison