

CARTE

LES ENTRÉES

- ◆ Gaspacho de pastèque et melon parfumé à la menthe 10 €
- ◆ Tête de veau en « stick » croustillant, sauce gribiche, bouquet de salade 12 €
- ◆ Céviche Péruvien de crevettes, oignon rouge, tomate, et coriandre 13 €
- ◆ Saumon mariné façon « Gravlax » à la betterave rouge et sa larme 15 €
- ◆ Tranche de Foie gras de canard mi-cuit au cacao amer, compote d'échalote au vin rouge 16 €

LES POISSONS

- ◆ Filet de dorade royale doré sur peau. 15 €
- ◆ Dos de lieu jaune en croûte d'ail des ours. 16 €
- ◆ Noix de Saint Jacques dorées au beurre. 18 €

LES VIANDES ET VOLAILLES

- ◆ Suprême de poulet fermier d'Auvergne Label Rouge, contisé à l'estragon Cuit en basse température. 15 €
- ◆ Picanha de bœuf doré au beurre, sauce bordelaise. 17 €
- ◆ Souris d'agneau confite au citron confit, citronnelle et gingembre 19 €
- ◆ Ris de veau rôti au jus de viande 25 €

** Tous nos plats sont accompagnés d'une sauce et garniture de saison*

DESSERTS

- ◆ Crème brûlée du moment 7 €
- ◆ Crumble de saison 7 €
- ◆ Millefeuille croustillant, tartare de fraise à la menthe, Crème diplomate pistache, sorbet fraise 8 €
- ◆ Moelleux chocolat noir, cœur chocolat, sorbet framboise (9 min de cuisson) 8 €
- ◆ Assortiment de glaces et sorbets, nuage de chantilly : 1 boule
 - 3 €
 - « Glace des Alpes » 2 boules 4 €
 - 3 boules 5 €
- ◆ Assiette de fromages de nos régions 6 €

Origine des viandes :

Picanha de Bœuf : UE

Ris de veau : France et UE

Souris d'Agneau : Nouvelle Zélande

Suprême de poulet Fermier : France