

La Carte

Les Entrées

Rillettes de sardine au citron yuzu	8.50€
Velouté de butternut, chèvre et pain grillé	8.00€
Foie gras maison au sésame et betterave	14.50€
Ravioles de champignons et mozzarella, crème de maïs et pop-corn	13.50€
Haddock fumé, poireaux vinaigrette et émulsion de pomme de terre	13.00€

Les Plats

Pintade en croustade de noisette, endives et sauce échalotte	14.00€
Cabillaud, purée de vitelotte et sauce vierge au citron vert	15.00€
Omble chevalier, riz vénéré et asperges vertes	22.00€
Filet de bœuf, polenta crémeuse et jus parfumé à la sauge	18.50€
Carré d'agneau, champignons et légumes de saison, jus d'agneau au miel de châtaignier	18.00€

Les Desserts

Planchette de fromages et petite salade	10.00€
Panna cotta au citron vert et crumble	7.50€
Poire crue et cuite, amandes et noisettes caramélisées, glace à la mélisse	8.50€
Brioche façon pain perdu, ananas rôtis et vanille, glace à la cardamome	9.00€
Crèmeux à la fève de tonka, biscuit fin de chocolat, chantilly moka et glace café	9.50€
Brownies chocolat et chantilly pistache	7.00€
Café gourmand	10.00€

N'hésitez pas à nous demander de consulter la liste des produits allergènes présent dans nos plats, disponible à l'accueil.

Tous nos prix sont net et service compris.