

MENU LES 7 MERVEILLES

42€

Entrées

- Paté en croute du moment maison et son Mesclun
- ou*
- Tarte fine aux poires et bleu de gex à l'huile de noisette

Plats

- Croustillant de Pied de porc aux herbes et pleurotes, Purée carotte au Thym
- ou*
- Filet de truite au vin de paille, fondu de poireau, écrasé de pomme de terre à l'huile de noix

Desserts

- Tarte tatin (pomme du verger) et sa boule de glace crème double
- ou*
- Crème brûlée à la vanille



Tous nos plats sont faits maison et réalisés à partir de produits frais

MENU DU JOUR

Uniquement les midis du mardi au vendredi

18€

Entrée

-

Plat

-

Dessert

L A C A R T E

Les Entrées

- Velouté de Butternut et courge à la muscade, et Ravioles de Romans frites 14€
- Ballotine de Volaille farci aux saveurs des bois, émulsion de châtaigne, Mesclun 16€
- Croquant de mini Légumes à l'huile de noisette sur caviar d'aubergine et tuile de sésame 17€
- Risotto aux zestes d'agrumes et saumon fumé maison 16€
- Foie gras maison au vin de paille, chutney d'automne et toast briochés 19€
- Paté en croute du moment maison et son Mesclun 14€
- Tarte fine aux poires et bleu de gex à l'huile de noisette 12€

Les Plats

- Entrecôte de bœuf, Pommes Dauphines et légumes croquants 30€
- Cuisse de Grenouilles en persillade, Pommes Dauphines, salade 26€
- Souris d'agneau aux épices douces, purée de carotte au Thym, Pomme Grenaille 28€
- Croustillant de Pied de porc aux herbes et pleurotes, Purée carotte au Thym 24€
- Filet de truite au vin de paille, fondu de poireau, écrasé de pomme de terre à l'huile de noix 24€
- Dos de Cabillaud Lardé, lentilles aux petits légumes et crème de chorizo 26€
- Rizotto de langue d'oiseau (Pâte de Savoie) au bleu de gex et petits légumes 22€

Les Desserts

- Dôme chocolat au cœur de mandarine 11€
- Tarte tatin (pomme du verger) et sa boule de glace crème double 9€
- Crème brûlée à la vanille 9€
- Moelleux au chocolat 9€
- Tiramisu du moment 9€
- Lingot au Marron et Armagnac 11€