



Menu Semaine

19,90€

(1 entrée, 1 plat, fromage ou dessert)

**Menu non servi le vendredi soir, le week-end, fêtes
et veilles de fêtes**

*Terrine de gibier aux pruneaux et son chutney d'oignons
aux airelles*

ou

Croustillant de chèvre et reblochon aux poires

ou

Entrée du moment

Poisson du marché

ou

Suggestion du moment

Assiette aux 3 fromages

ou

Le baba bouchon au rhum

ou

Emiettée de cookies et sa glace caramel beurre salé

Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains
jours**

assurer l'intégralité de nos plats

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



Menu Découverte

30,90€

(1 entrée, 1 plat, fromage et dessert)

Tête de veau sauce ravigote

OU

*Crèmeux de butternut
et sa St Jacques poêlée aux chorizo*

OU

Petite salade asiatique et ses crevettes panées au curry

Filet de St Pierre rôti au beurre légèrement salé

OU

Mijotée de noix de joue de bœuf bourguignonne

OU

Carré de sanglier aux châtaignes

Chariot de fromages provenant de nos régions

OU

Croustillant de chèvre et reblochon aux poires

**Pour vos Desserts, nous vous proposons de consulter notre
carte.**

Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

**Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains
jours**

assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



Menu Gastronomique

40,90€

(1 entrée, 1 deuxième entrée, 1 plat, fromage et dessert)

Ce menu vous est proposé à 37,90€ sans la deuxième entrée

Foie gras frais au naturel et son chutney

OU

Petite fricassée de ris de veau dans sa croustade

Poêlée de noix de St Jacques

Noisette de lotte aux lardons

OU

Pluma de porc ibérique aux amandes

Chariot de fromages provenant de nos régions

OU

Croustillant de chèvre et reblochon aux poires

Pour vos Desserts, nous vous proposons de consulter notre carte.

Les desserts sont à commander en début de repas.

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



Menu Dégustation

51€

***Ce menu vous est servi en petite quantité
et non servi après 13 h et 21h***

Chaud et froid de foie gras et son chutney

Crèmeux de butternut aux St Jacques

Duo de St Pierre et lotte au beurre légèrement salé

Douceur des Plantes

Pluma de cochon au chorizo

Chariot de Fromages provenant de nos régions

ou

Croustillant de chèvre et reblochon aux poires

Farandole des desserts

Prix net service compris

***Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains
jours assurer l'intégralité de nos plats.***

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte



La Carte

ENTRÉES:

<i>Foie gras frais au naturel</i>	19€
<i>Escalope de foie gras chaud et son chutney d'oignons</i>	19€
<i>Crèmeux de butternut aux crevettes panées</i>	16€
<i>Terrine de gibier aux pruneaux</i>	16€

POISSONS :

<i>Poêlée de St Jacques</i>	19€
<i>Noisette de lotte juste poêlée sauce ravigote</i>	19€
<i>Filet de St Pierre rôti au beurre légèrement salé et chorizo</i>	16€
<i>Panaché de poissons</i>	16€

VIANDES :

<i>Cocotte de ris de veau</i>	22€
<i>Côte de sanglier aux châtaignes</i>	18€
<i>Mijotée de noix de joue de bœuf et sa pomme Anna</i>	16€
<i>Pluma de porc ibérique aux amandes</i>	16€

FROMAGES :

<i>Chariot de fromages provenant de chez LAVARENNE</i>	8€
<i>Croustillant de chèvre et reblochon aux poires</i>	7€

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir , certains jours, assurer l'intégralité de nos plats.



La carte des Desserts

Ils sont à commander en début de repas

8€

Baba bouchon au rhum

Emiettée de cookies et sa glace caramel salé

*Profiteroles glace (marron ou vanille)
au chocolat chaud et amandes grillées*

Farandole des desserts

*Sorbet poires et son alcool
Sorbet fruits de la passion au champagne*

Prix net service compris

***Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir , certains jours,
assurer l'intégralité de nos plats.***

Menu Junior

10€

Jusqu'à 12 ans

Terrine de gibier aux pruneaux
OU
Croustillant de chèvre et reblochon

Filet de St pierre rôti
OU
Pluma de cochon

Glaces ou sorbet
OU
Profiteroles

Prix net service compris

Selon l'arrivage de nos produits, veuillez nous excuser de ne pouvoir certains jours assurer l'intégralité de nos plats.

Tout plat changé au menu, sera compté à la carte