

DU 30/09 AU 11/10

Menu

ENTRÉES

Tiramisu au Crabe

Mascarpone au Yuzu / Bisque de Langoustine (1,2,3,7)

Viande des Grisons

Foie gras et Noisettes / Crémeux de potimarron / Pickles de figues (1,3,7,8,12)

Ile flottante en version salée

Pecorino et Poivre / Velouté aux cèpes (1,3,7)

PLATS

Flétan

Patate douce à la noix de coco / Crispy de Chou Kale / Sauce vierge à la passion (1,4,7,12)

Paleron de Bœuf confit

Purée de céleri truffée / Chutney de coing et ail noir / Jus corsé (1,7,9,12)

CRÉATION FROMAGÈRE OU SUCRÉE?



Cappuccino de Pomme de terre

Glace Mont-d'Or AOP / Chips de Bacon (1,7)

Gâteau moelleux à la Châtaigne

Glace au Panais-Bergamote / Coulis de Poire (1,3,7)

Crème brûlée au Génépi

Ganache au Chocolat noir et Genièvre / Gruè de Cacao (1,3,7,12)

Formules

2 SEQUENCES - 45.00€ (uniquement le midi)

1 Entrée / Viande ou Poisson
Ou
Viande ou Poisson / Création fromagère ou sucrée

3 SEQUENCES - 60.00€

1 Entrée
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

4 SEQUENCES - 70.00€

2 Entrées
Viande ou Poisson
Création fromagère ou sucrée

5 SEQUENCES - 85.00€

2 Entrées
Poisson
Viande
Création fromagère ou sucrée

Pour le bon déroulement de votre repas, ce menu est servi
jusque 13h00 et 20h30

Assiette de Fromages (5 sortes) 12.00€

Listes des allergènes alimentaires majeures: 1) Gluten - 2) Crustacés - 3) Œuf - 4) Poisson - 5) Arachide - 6) Soja - 7) Lait - 8) Fruit à coque - 9) Céleri - 10) Moutarde - 11) Sésame - 12) Anhydride sulfureux et sulfites - 13) Graines de lupin - 14) Mollusque - 15) Produits issus de la mer

Utilisation de poivre 5 baies