

MENU

Entrée + plat + fromage + dessert 45.00 €
Entrée + plat + fromage ou dessert 38.00 €
Entrée + plat ou plat + dessert 30.00 €

CARTE

ENTREES 13.00€

- 🍷 Tartelette champignons, biscuit persil et ail, bouillon de champignons, granola salé et glace aux bourgeons d'épicéa
- 🍷 Œuf bio de Méaudre poché, crème de topinambours, huile de curry, petit épeautre, et cake aux cacahuètes aux herbes

PLATS 25.00€

- 🍷 Travers de porc laqué à la sauce BBQ, tacos de légumes et soupe de maïs
- 🍷 Ravioles de poisson, crème de châtaignes, potimarron rôti
- 🍷 Tourte de pommes de terre et patates douces à la tomme de Savoie et noix de pécan, velouté de choux fleur

FROMAGE 10.00€

- 🍷 Comme un café gourmand autour de la Fourme de Montbrison et noix

DESSERTS 10.00€

- 🍷 Poire pochée au laurier, crémeux vanille, sablé et glace au chocolat au lait (Valrhona)
- 🍷 Tatin de coings, biscuit aux dattes, sorbet coing, mousse fleur d'oranger rose, gelée miel citron
- 🍷 Coupe Bohème : Sorbet exotique, ananas poché et rhum arrangé aux épices douces et chantilly coco

Liste des allergènes sur demande
PORC D'ORIGINE FRANCE

TOUS NOS PLATS SONT FAITS MAISON