

Entrées

Fricassée d'asperges violette au vieux Xérès,
sabayon cacahuètes et jus de viande réduit
- 17€ -

Truite saumonée au sel, blinis au poivre de
Kampot et mayonnaise fumée
- 19€ -

Pain aux céréales toasté, œuf bio cuit dans sa
coquille et sauce morilles
- 21€ -

Plats

Paleron de porc fermier confit

Façon blanquette

- 28€ -

Filet de canard français, salsifis rôtis et suc de
viande à l'orange sanguine

- 33€ -

Dos de cabillaud Skrei meunière, confit de
poireaux et pommes fondantes safranées

- 39€ -

Menu Enfant

Boisson au choix

Steak haché boucher

Ou

Aiguillettes de volaille jaune panées

Frites maison, légumes ou purée de saison

Glace des Alpes

- 25€ -

Desserts

Premières fraises françaises en nage, mousse de
faisselle et éclats de noisette

- 13€ -

Compotée d'ananas parfumée à la sauge,
crèmeux chocolat blanc et gingembre

- 14€ -

Choux à la crème de sésame noir et sa glace
vanille

- 15€ -

Glace des Alpes

- 9€ -

Vanille bourbon, Chocolat Valrhona, Chartreuse, Citron
de Sicile, Framboise, Myrtille