

Entrées

Terrine de chevreuil et son condiment poire
noisette
- 17€ -

Tartare de tomates anciennes à l'huile de tanaïsie,
toast gourmand à la burrata
- 19€ -

L'Avocat crevette Bio, comme un dimanche chez
mamie
- 21€ -

Plats

Magret de canard français, mousseline de carottes
et pommes fondantes
- 28€ -

Filet de truite citronnée, caviar de brocolis,
fricassée de petits pois et sauce iodée
- 34€ -

Sélection bouchère, mousseline de courgettes,
aubergine confite et suc de viande
- 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

Nage de fraises au sirop de sureau et mousse de
faisselle
- 13€ -

Pêches et ganache montée au miel de sapin,
coulis abricot aux herbes du jardin
- 14€ -

Financier cacahuètes, sabayon à la vanille bio de
Madagascar et coulis caramel
- 15€ -

Glace des Alpes
- 9€ -

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