

Nos menus de NOVEMBRE 2025

au prix TTC de 38 euros

Service à 19 h 30

JEUDI 30, VENDR. 31 OCT et SAMEDI 1er NOVEMB. <i>Apéritif et ses amuse-bouche</i> <i>Crémeux artichaut,</i> <i>émulsion truffe noire et comté</i> <i>Filet de bar grillé mariné aux herbes</i> <i>Gratin d'endives et bleu du Vercors aux</i> <i>ravioles du Dauphiné</i> <i>Sorbet verveine</i> <i>Plateau de fromages locaux</i> <i>Figues confites à la vanille, amaretti</i>	JEUDI 6, VENDREDI 7 et SAMEDI 8 NOVEMBRE <i>Apéritif et ses amuse-bouche</i> <i>Petit risotto aux champignons des bois</i> <i>Magret de canard du Gers rôti</i> <i>en crouste de Saint Marcellin</i> <i>Cocotte de légumes d'automne</i> <i>Sorbet citron limoncello</i> <i>Plateau de fromages locaux</i> <i>Pudding d'agrumes à la brioche</i>
JEUDI 13, VENDR. 14 et SAMEDI 15 NOVEMBRE <i>Apéritif et ses amuse-bouche</i> <i>Terrine de poulet aux olives noires</i> <i>et noisettes, chutney mirabelles</i> <i>Omble chevalier croûte en noix</i> <i>Potimarron farci au risotto</i> <i>de blé vert fumé</i> <i>Sorbet menthe</i> <i>Plateau de fromages locaux</i> <i>Carpaccio de kiwis et bananes, crème à</i> <i>l'orange, nougat blanc</i>	JEUDI 20, VENDR. 21 et SAMEDI 22 NOVEMBRE <i>Apéritif et ses amuse-bouche</i> <i>Œuf cocotte au jambon fumé et noisettes</i> <i>Mijoté de veau aux pistaches et pignons</i> <i>Purée à la vanille</i> <i>Sorbet verveine</i> <i>Plateau de fromages locaux</i> <i>Tarte Bourdaloue</i> SOIREES CONCERT VENDR. et SAMEDI 'THE DREAMERS DUO' Voir détails sur la page 'menus' Tarif repas + concert : 48euros
JEUDI 27, VENDR. 28 et SAMEDI 29 NOVEMBRE <i>Apéritif et ses amuse-bouche</i> <i>Pâté de foie 'royal' truffé,</i> <i>chutney aux figues</i> <i>Filets de rougets barbet, échalotes,</i> <i>coriandre et Noilly-Prat</i> <i>Gnocchis verdi aux herbes, riz sauvage</i> <i>Sorbet citron limoncello</i> <i>Plateau de fromages locaux</i> <i>Soufflé glacé mirabelle, crème Bourbon</i>	➡ Une intolérance, une allergie ? Merci de nous la/les signaler lors de la réservation.