

Menu 26 euros (Hors boisson)

Mille-feuille de légumes du moment et salade
verte

Ou

Bouchée à la reine

... ..

Filet mignon de porc aux champignons

Purée de patate douce

Ou

Suprême de poulet à la tome de Savoie

Gratin Dauphinois

... ..

Feuilleté pomme et caramel

Ou

Vacherin vanille framboise

Ou

Moelleux au chocolat

Menu 31 euros (Hors boissons)

Arancini à la sauce tomatée, parmesan râpé

Ou

Saumon gravlax et crémeux à la framboise

... ..

Paleron de porc confit

Cromesquis de pomme de terre et légumes verts

Ou

Pavé de lieu noir

Risotto et chips de légumes

... ..

Tiramisu café

Ou

Tartelette citron meringuée

Menu 36 euros (Hors boissons)

Pâté en croute aux pistaches

Ou

Velouté de pomme de terre, chips de lard et
croutons de parmesan

... ..

Onglet de bœuf cuit à basse température à la
réduction de vin rouge

Pommes Dauphine et purée de patate douce

Ou

Omble chevalier et crémeux de champignons

Tuile de sarrasin

... ..

Ananas flambé et glace poivre de Sichuan

Ou

Dôme de chocolat et fruit de la passion

Ou

Finger chocolat blanc croustillant

Menu 41 euros (Hors boissons)

Foie gras maison mi-cuit, crumble et chutney du
moment

Ou

Gravelax de Saint-Jacques aux agrumes et perles
de Yuzu

... ..

Magret de canard cuit à basse température au jus
corsé

Croustillant de pomme de terre et poireau rôti
au miel

Ou

Pavé de cabillaud sauce à la citronnelle

Fèves glacées et tuile dentelle

Galette de petits épeautres et légumes

... ..

Café gourmand et dessert au choix