

Les entrées :

- Foie gras du sud-ouest poêlé, crémeux de champignons 26€
- Crémeux aux poivrons, pêches rôties 16€
- Carpaccio de Morue Barqueiro, cerises, framboises 20 €
- Carpaccio de boeuf charolais, sucrine, sauce César 20€

Les plats :

- Risotto façon Rougail, diots de Savoie fumés 30€
- Filet de Bar, ratatouille, sauce Safran 36€
- Tartare de boeuf à l'asiatique, salade de choux chinois 29€
- Carré de porcelet, feuille à feuille de pomme de terre, sauce chorizo 37€

Les desserts :

- Marquise chocolat-menthe 14€
- Cheesecake aux myrtilles sauvages 13€
- Mousse de chèvre, figues rôties 14€
- Clafoutis aux abricots de Bergeron, crème diplomate au thym 12€
- Assiette de fromages secs sélectionnés 14€

Menu à 42€ :

- Crémeux aux poivrons, pêches rôties
- Risotto façon Rougail, diots
- Clafoutis aux abricots de Bergeron, crème diplomate au thym

Origines de la viande et du poisson :

Boeuf- -Foie gras - Bar- Porcelet : France

Morue : Atlantique