

## Nos menus de FEVRIER 2026 au prix TTC de 38 euros

Service à 19 h 30

### JEUDI 5, VENDR. 6 et SAMEDI 7 FEVRIER

\*\*\*\*\*

*Apéritif et ses amuse-bouche*  
*Tartare brocolis kiwis et avocat*  
*Filet de bar grillé mariné aux herbes*  
*Risotto au citron confit*  
*Sorbet citron verveine*  
*Plateau de fromages locaux*  
*Diplomate à l'orange*

### JEUDI 12 FEVRIER

*Apéritif et ses amuse-bouche*  
*Chou rouge citronné aux noix,*  
*émulsion au bleu du Vercors*  
*Poulet fermier au vinaigre de cassis*  
*Pommes de terre grenaille, sauge, romarin*  
*Sorbet citron limoncello*  
*Plateau de fromages locaux*  
*Mirabelles rôties gingembre, brioche perdue*

### VENDREDI 13 et SAMEDI 14 FEVRIER

#### SOIREES SPECIALES ST VALENTIN

Les **Sycamore Sisters** nous entraînent  
dans un univers blues et jazz...

Voir détails sur la page 'menus'

Tarif repas + concert : 50 euros



*Apéritif et ses amuse-bouche*  
*Tarte fine aux rougets*  
*Magret de canard cuisson basse*  
*température, sauce au foie gras*  
*Endives braisées, orange et grenade*  
*Sorbet citron limoncello*  
*Plateau de fromages locaux*  
*Forêt noire au kirsh*



### JEUDI 19, VENDR. 20 et SAMEDI 21 FEVRIER

\*\*\*\*\*

*Apéritif et ses amuse-bouche*  
*Œuf coulant croquant sauce Mondouse*  
*Lotte, chou rave et coques*  
*Mousseline de panais et carottes au curry*  
*Sorbet menthe*  
*Plateau de fromages locaux*  
*Gâteau aux pommes et aux noix*  
*caramélisés*

### JEUDI 26, VENDR. 27 et SAM. 28 FEVRIER

\*\*\*\*\*

*Apéritif et ses amuse-bouche*  
*Tartare de maquereaux au curry, pomme*  
*grany, fenouil, céleri*  
*Cuisse de canard confite, sauce foie gras*  
*Crumble de patates douces au romarin*  
*Sorbet verveine*  
*Plateau de fromages locaux*  
*Nougat glacé, coulis de fruits*



Une intolérance, une allergie ?

Merci de nous la/les signaler lors de la réservation.