

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

SOIREEES 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 cuison basse
température, sauce au foie gras
Endives braisées, orange et grenade
Sorbet citron limoncello
Plateau de fromages locaux
Forêt noire au kirsh

BLUES
♪♪♪♪♪

JEUDI 19, VENDR. 20 et SAMEDI 21 FEVRIER

Apéritif et ses amuse-bouche
Œuf coulant croquant sauce Mondeuse
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
granny, 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.