

Entrées

Terrine de chevreuil, chutney d'oignons rouges
de Roscoff aux myrtilles sauvages.

- 17€ -

Crèmeux de courgettes au curry breton,
Œuf Bio cuit dans sa coquille et
Vierge aux amandes.

- 19€ -

Fricassée d'escargots au vieux vinaigre de
sauvignon, pommes parisiennes confites et
sabayon aux jeunes pousses d'ail des ours.

- 21€ -

Plats

Pressé de pintade fermière et son voile de vieux Comté, Polenta croustillante à l'origan du jardin, Fricassée de légumes verts aux morilles.

- 28€ -

Dos de cabillaud Skrei meunière, mousseline de carottes et sa vierge façon grenobloise aux citrons confits.

- 36€ -

Paleron de Bœuf Angus grillé, crème de Céleri au Raifort.

Gratin Dauphinois dans la tradition.

- 39€ -

Menu Enfant

Boisson au choix

Steak haché boucher

Ou

Aiguillettes de volaille jaune panées

Frites maison, légumes ou purée de saison

Glaces des Alpes

- 25€ -

Desserts

Riz au lait aux myrtilles sauvages, pistache et
Crème fouettée.

- 13€ -

Mousse tiède de chocolat noir, cookie gourmand
Aux noix de pécan et crémeux Jivara.

- 14€ -

Fraisier « Comme tu veux » au
Poivre AOC de Kampot et éclats de noisette.

- 15€ -

Glaces des Alpes.

- 9€ -

Vanille bourbon, Chocolat Valrhona, Chartreuse, Citron
de Sicile, Framboise, Myrtille