

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

Service à 19 h 30

## JEUDI 8, VENDREDI 9 et SAMEDI 10 JANVIER

Apéritif et ses amuse-bouche  
Crèmeux aux endives et aux champignons  
Dos de cabillaud au beurre de grenade  
Courge rôtie à l'ail et à l'huile d'olive  
Sorbet menthe  
Plateau de fromages locaux  
Tiramisu aux mirabelles de Lorraine

## JEUDI 15, VENDR. 16 et SAMEDI 17 JANVIER

Apéritif et ses amuse-bouche  
Salade aux deux choux et à la grenade  
Magrets de canard basse température  
aux saveurs épicées  
Cocotte de légumes d'hiver  
Sorbet verveine  
Plateau de fromages locaux  
Gâteau grec à l'orange  
et au Grand-Marnier

## JEUDI 22 JANVIER

Crèmeux d'artichauts,  
émulsion truffe et comté  
Cuisse de pintade rôtie,  
sauce à l'orange et à la sauge  
Crumble de patates douces  
Sorbet citron limoncello  
Plateau de fromages locaux  
Baba au rhum, fruits frais, chantilly

## JEUDI 29, VENDR. 30 et SAMEDI 31 JANVIER

Apéritif et ses amuse-bouche  
Coques et moules en minestrone  
Mille-feuille de truite fario  
Duo de carottes fanes  
et lentilles vertes de l'Isère  
Sorbet menthe  
Plateau de fromages locaux  
Tartelette amandine quetsches

## VENDREDI 23 et SAMEDI 24 JANVIER

### SOIREEES CONCERT

Céline chante le FADO, comme à  
Lisbonne...

Voir détails sur la page 'menus'

Tarif repas + concert : 48 euros

Porto, amuse-bouche variés  
Duo de carottes au cumin et  
Salade d'haricots coco au thon  
Gratin de morue à la crème  
Plateau de fromages portugais  
Assortiment de desserts



Une intolérance, une allergie ?

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