

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

VENDREDI 23 et SAMEDI 24 JANVIER

SOIREES CONCERT

Céline chante le FADO, comme à
Lisbonne...

Voir détails sur la page 'menus'
Tarif repas + concert : 48 euros

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

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.