

A la Carte :

Entrées :

Nougat de chèvre aux fruits secs et sa compotée de pêches	12€
Gaspacho de melon et jambon Serrano 24 mois, roquette	12€
Tartare de saumon, concombre et citron, blinis	15€
Foie gras de la maison, chutney abricot et gelée de cassis	15€
Focaccia farcie aux artichauts, thon et olives de Kalamáta	14€

Plats :

Cabillaud, tagliatelles de courgettes, spätzle au pesto et coulis de tomates	17€
Socca accompagnée de légumes du soleil confits à l'huile d'olive et houmous	16€
Ballottine de volaille à la truffe d'été, linguines à la crème et légumes	19€
Duo de gambas et chorizo, riz safrané et légumes à la basquaise	19€
Travers de porc laqué sauce barbecue, grenailles rôties et légumes verts	
	Pour deux pers : 38€
	Pour une pers : 30€

Fromages :

Assiette de fromages	9€
Chèvre frais de Peillac et confiture de figue	9€

Desserts :

Délice gingembre, compotée de rhubarbe, chantilly fromage blanc et crousti de brioche au miel	8€
Streusel aux pêches et pistache glace vanille	8€
Parfait glacé au chocolat équateur 76%, griottes au kirsch	9€
Dôme réglisse, chocolat et framboise	9€
Café gourmand composé de gourmandises de saison	9,50€

Menu Monet

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 29,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 35,00€

Magat de chèvre aux fruits secs et sa compotée de pêches

OU

Gaspacho de melon et jambon Serrano 24 mois, roquette



Labillard, tagliatelles de courgettes, spätzle au pesto et coulis de tomates

OU

Socca accompagnée de légumes du soleil confits à l'huile d'olive et houmous



Assiette de fromages

OU

Chèvre frais de Peillac et confiture de figue



*Déllice gingembre, compotée de rhubarbe, chantilly
fromage blanc et crousti de brioche au miel*

OU

Creusel aux pêches et pistache, glace vanille

OU

Café ou Thé gourmand (+1€)

Menu Van Gogh

ENTRÉE, PLAT, DESSERT OU FROMAGE : 36,90€

ENTRÉE, PLAT, FROMAGE ET DESSERT : 42,00€

Tartare de saumon, concombre et citron, blinis

OU

Foie gras de la maison, chutney abricot et gelée de cassis

OU

Focaccia farcie aux artichauts et thon, olives de Kalamáta



Ballottine de volaille à la truffe d'été, linguines à la crème et légumes

OU

Duo de gambas et chorizo, riz safrané et légumes à la basquaise

OU

*Travers de porc laqué pour 2 personnes, sauce barbecue,
grenailles rôties et légumes verts*



Assiette de fromages

OU

Chèvre frais de Peillac et confiture de figue



Parfait glacé au chocolat équateur 76%, griottes au kirsch

OU

Dôme réglisse, chocolat et framboise

OU

*Café gourmand composé de gourmandises de saison
(supp +1€)*

Allergènes

Nougat de chèvre	gluten (toasts), lactose, fruits à coques, moutarde
Gaspacho de melon	moutarde
Tartare de saumon	poisson, gluten (blinis), lactose, moutarde
Foie gras de la maison	gluten (toast), sulfites, moutarde
Focaccia aux artichauts	gluten, lactose, poisson, moutarde, oeufs
Cabillaud	gluten, poisson, oeufs
Socca légumes du soleil	sésame
Ballottine de volaille	gluten, lactose
Duo de gambas et chorizo	lactose (riz), crustacés
Travers de porc	sulfites, lactose
Assiette de fromages	lactose, moutarde
Chèvre frais de peillac	lactose, moutarde
Délice gingembre	lactose, gluten, oeufs
Streusel aux prunes	lactose, gluten, amandes, oeufs
Parfait glacé au chocolat	lactose, sulfites, oeufs
Dôme réglisse	lactose, oeufs
Café gourmand	lactose, gluten, fruits à coques

Attention : Le Restaurant ferme ses portes à 16h et 23h par respect de la vie familiale et le bien être de notre équipe, merci de votre compréhension

Les tarifs sont services et taxes inclus, hors boissons

*"La gastronomie est l'art d'utiliser la
nourriture pour créer du bonheur"*

Théodore Zeldin

En cuisine, le Chef, TESSIER Michel, enfant du pays, le beurre est sa religion
Le Second, MILLERET Gaëtan, bec sucré du coin, curieux et audacieux
En salle, la Maitre d'hôtel, SOHIER Axelle, brin de fille de par là, où sourire rime
avec Côte Rôtie et sa coéquipière SMIRIS Mélanie douce et attentionnée

Vous souhaite un agréable moment

**Attention : Le Restaurant ferme ses portes à 16h et 23h par respect de la vie
familiale et le bien être de notre équipe, merci de votre compréhension**

Les tarifs sont services et taxes inclus, hors boissons