

Déjeuner

Fin Novembre 2025

Foie Gras de Canard Mariné au Vin de Noix, Gelée Ananas, Sarrasin Torréfié et Pain de Campagne Grillé... 19.90€
--

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 21.00€

Entrée + Plat + Dessert 25.50€

Capuccino Dubarry, Espuma Truffe,
Croq Speck/Chanterelles et Jeunes Pousses

Demi St Marcellin Fondu au Miel et aux Noix,
Briwat de Tartiflette,
Mousseline de Topinambour et Mesclun

•

Petite Pêche (Selon Arrivage)
Crèmeux Grana Padano,
et Pavé de Polenta au Poivre Timut

Cuisse de Pintade au Bouillon,
Réduction de jus de Cuisson aux Champignons et Petits Oignons,
Ecrasé de Pommes de Terre et Légumes du Marché

Andouillette de L'Argoat,
Crème de Moutarde à l'Ancienne et Dattes,
Ecrasé de Pommes de Terre (sup.Menu 3€)

•

Dessert du Jour

Faisselle au Miel, Noix et Granola...

Dentelle de Chocolat,
Mousse de Mascarpone à la Vanille Bourbon
sur Lit de Biscuits Concassés (sup.Menu 5€)

(Dessert à commander en début de repas)