ENTRÉES

ŒUF CROUSTILLANT, CRÈME DE FOIE GRAS ET CROÛTONS	9
CŒUR DE POIREAU FONDANT, CRÈME DE BETTERAVE ET CRUMBLE DE PISTACHE	8,50
TARTARE DE DAURADE, CITRON ET CORIANDRE	11,50
CROUSTILLANT DE ROUGET, MESCLUN DE SALADE, MAYONNAISE AU MIEL RELEVÉE AU PIMENT D'ESPELETTE	9
BÂTONNETS DE TOME DE SAVOIE PANÉS, MESCLUN DE SALADE ET VINAIGRETTE AUX POMMES ET CALVADOS	8,50
MI-CUIT DE FOIE GRAS, CHUTNEY DE FIGUES	14

LISTE DES ALLERGENES DISPONIBLE À L'ACCUEIL

PLATS

ARAIGNÉE DE VEAU, CRÈME D'AIL ET FONDUE DE POIREAUX	23
CONFIT DE CANARD À L'ORANGE, PURÉE DE POMMES DE TERRE	26
ONGLET DE BŒUF, CRÈME DE SAINT-MARCELLIN ET FRITES	25
PLUMA DE PORC, JUS CORSÉ AU PAPRIKA FUMÉ ET PURÉE DE POMMES DE TERRE	21
RIS DE VEAU, CRÈME AUX MORILLES, PURÉE DE POMMES DE TERRE	29
TOFU MARINÉ, FONDUE DE POIREAUX	19
DOS DE CABILLAUD, BEURRE BLANC ET FONDUE DE POIREAUX	27

PRIX EN € NET TTC - SERVICE INCLUS

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE	9,50
ENTREMETS AU CHOCOLAT	9,50
TARTE TATIN, BOULE DE GLACE VANILLE	9
BRIOCHE FAÇON PAIN PERDU, CARAMEL ET CRÈME FOUETTÉE	8
POIRE RÔTIE AU CARAMEL, GLACE AU CARAMEL ET CRUMBLE	9
CAFÉ MIGNARDISES	8
ASSIETTE DE FROMAGES SÉLECTION DU MOMENT	9
SÉLECTION DE GLACES ET SORBET VANILLE, CHOCOLAT, CITRON, COCO, CARAMEL, MANGUE, PISTACHE, CASSIS, CAFÉ, FRAISE	3