

# La Carte

## Les entrées

Foie Gras Préparé par nos Soins, Chutney de Poire et Abricot	19€
Carpaccio de Truite Saumonée à l'Huile d'Olive, parfumée au Poivre de Timut	18€
Langoustines Rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil Fondant aux Epices	23€



## Les Plats

Poisson du Marché	19€
Le Retour de Pêche	23€
Désossé de Pintade Fermière, Coulis de Foie Gras	19€
Mignon de Veau, à la Crème de Champignons, au Vin du Jura	20€
Filet de Bœuf et Foie Gras Poêlé, Légumes de Saison	24€



## Les Desserts

Chariot de Fromages Affinés	8€
Vacherin à la Mangue, Sauce Exotique	10€
Déclinaison sur la Fraise	10€
Macarons Glacés aux Pamplemousses Roses et Crème Légère	10€

Menu enfant : 14.70 €

Taxes et Service Compris – Boisson Non Comprise  
Viande Bovine d'Origine Française