

MENU



HORS D'ŒUVRE

MELONS EN DUO

Granité de porto et magret de canard fumé

NOUGAT DE CHEVRE FRAIS

Mousse de betterave, huile de colza au basilic

FOIE GRAS FRAIS

cuit au torchon (supplément 3 €)

NOIX DE SAINT-JACQUES

sur blinis, crème de petits pois

PLATS

AILE DE RAIE

à la grenobloise, revisitée

OMBLE CHEVALIER

aux giroles et crème d'agrumes

SUPREME DE PINTADE

déglacé au vinaigre de framboise

FILET DE BOEUF

jus de veau parfumé au café

FROMAGE

ASSIETTE DE 4 FROMAGES

DESSERT

PROFITEROLES DU VERGER

pêche de vigne, poire, mirabelle, coulis d'abricot

DOME CHOCOLAT-BAILEY'S

FRAISES

et sorbet citron comme un vacherin

SOUPE DE POIRE

aux épices

Menu Convivial 27€ : Plat, dessert

Menu Ambiance : 29 € : Entrée, plat

Menu Découverte 33 € : Entrée, plat, dessert

Menu Terroir 35 € : Entrée, plat, fromages

Menu plaisir 42 € : Entrée, plat, fromages, dessert

Menu enfant 15 € : consulter le service

Menu avec accord de vins régionaux, supplément par verre de vin (14cl) 6 €

Entrée à la carte 16€

Plat à la carte 22 €

Assiette de 4 fromages 11 €

Dessert à la carte 9 €