

Les entrées



Foie gras par nos Soins, Chutney de Poire et Mangue	21,00 €
Aumônière de Truite fumée Maison à l'Huile d'Olives, Légumes fraîcheur à l'Aneth	18,00 €
Escargots de Cornillé les Caves, Crème de Persil à l'Ail confite	18,00 €
Asperges tièdes et Truite fumée, Baguettes feuilletées au Cumin	18,00 €
Langoustines rôties, Beurre aux Agrumes, Fenouil aux Epices	24,00 €



Les plats



Poisson du marché	20,00 €
Le Retour de Pêche	26,00 €
Ris de Veau au Vadouvan, Poêlée de Pleurottes	24,00 €
Rognon de Veau à la Graine de Moutarde	18,00 €
Magret de Canard, Poêlée aux Fruits de Saison	20,00 €
Filet de Bœuf aux Morilles et Vin du Jura	26,00 €



Les fromages & desserts



Chariot de fromage Affinés	9,00 €
Assiette de Fruits frais et Sorbets Maison, Coulis de Fruits rouges	10,00 €
Déclinaison sur la Fraise	11,00 €
Dégustation de Fraise et Glace Vanille, Tuiles aux Pralines roses	10,00 €
Profiteroles, Glace Vanille, sauce Chocolat	10,00 €
Macarons glacés aux Pamplemousses et Crème légère	10,00 €



Menu enfant

14,70 €