



Cuisine entièrement "faite Maison"

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 38 €

Tarif à la carte

<i>Tartare de saumon et cabillaud aux fines herbes, gaspacho, bouquet de doucette</i>	24,00 €
<i>ou</i>	
<i>Carpaccio de bœuf « Minute » à l'huile de thym, caponata Sicilienne, jeunes pousses et Grana Padano</i>	25,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et champignons des bois, compotée d'oignon rouge au vin</i>	26,00 €

★★★★★

<i>La souris de gigot d'agneau braisé « 12 heures » au foin,</i>	28,00 €
<i>fricassée de pomme de terre au lard et champignons, jus aux senteurs des sous- bois</i>	
<i>ou</i>	
<i>Filet de dorade poêlé au thym et poudre d'olive, tomate grappe farcie d'une ratatouille, jus au romarin</i>	31,00 €
<i>ou</i>	
<i>Emincé de filet de canette rôti, compotée de fenouil, cébette et tomates confites, jus au thym</i>	28,00 €

★★★★★

<i>Soufflé chaud au Grand-Marnier « cuit minute », coulis d'agrumes, sorbet orange sanguine</i>	16,00 €
<i>ou</i>	
<i>Tarte fine aux pommes à la Lavande, sauce caramel tiède</i>	16,00 €
<i>ou</i>	
<i>Croquant aux éclats de noisettes, mousse aux deux chocolats, glace Bounty</i>	17,00 €

Fromage en supplément :

<i>Fromage frais en faisselle à la crème</i>	7,00 €
<i>ou</i>	
<i>Croustillant de St Marcellin en croûte de feuilletage, bouquet de doucette</i>	8,00 €

**Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires
Toutes nos glaces sont artisanales et fabriquées par « Glaces des Alpes »**

Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins

Les prix sont nets, service compris