



Cuisine entièrement "faite Maison"

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 38 €

Tarif à la carte

<i>Salade d'écrevisses à la coriandre et échalote roulée dans son péquillos, crème acidulée, coulis de tomate aux câpres</i>	26,00 €
<i>ou</i>	
<i>Duo de saumon et cabillaud aux fines herbes, crème d'aneth</i>	24,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et champignons des bois, fondue d'oignon rouge</i>	26,00 €

★★★★★

<i>La souris de gigot d'agneau braisé au foin « 12 heures » au foin, polenta moelleuse au Beaufort, jus aux senteurs des sous-bois</i>	28,00 €
<i>ou</i>	
<i>Dos de bonite rôti, compotée d'oignons, tomate cerise et épices, jus aux coquillages</i>	30,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pavé de cabillaud poêlé, pomme de terre fondante safranée, julienne de poivron rouge, moule coquille, crémeux de crustacé</i>	31,00 €

★★★★★

<i>Soufflé chaud au Grand-Marnier « cuit minute », sorbet orange sanguine, coulis d'agrumes</i>	16,00 €
<i>ou</i>	
<i>Dôme chocolat framboise, sorbet fruits rouges, meringue, coulis de cassis</i>	18,00 €
<i>ou</i>	
<i>La tarte aux pommes « Minute » glace marron, sauce caramel tiède aux effluves d'agrumes</i>	16,00 €

Fromage en supplément :

Fromage frais en faisselle à la crème 7,00 €

ou

Croustillant de St Marcellin en croûte de feuilletage, bouquet de doucette 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