



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 51 €

Tarif à la carte

<i>Marbré de foie gras de canard à la clémentine, sirop d'agrumes</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Fricassée d'escargots aux cèpes et bleu de sassenage fondant dans sa pomme de terre rôtie</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Duo de langoustine et St Jacques rôties, panais fondant, jus aux cèpes et lard paysan</i>	28,00 €

★★★★★

<i>Suprême de poulet rôti au thym, poêlé d'artichauts et tomates confites, jus parfumé au laurier</i>	28,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pavé de filet de bœuf poêlé, écrasée de pomme de terre aux cèpes et huile de truffe, foie gras chaud, sauce aux champignons des bois et poivre de Kampot</i>	33,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pavé de saumon rôti sur sa peau et graines de sésame, risotto moelleux, marbrage de jus parfumé au genièvre et encre de seiche</i>	31,00 €

★★★★★

<i>Soufflé chaud au Grand-Marnier « cuit minute », sorbet orange sanguine, coulis d'agrumes</i>	16,00 €
<i>ou</i>	
<i>Moelleux au chocolat et fruits secs, glace noisette, sauce chocolat blanc à la crème de marron</i>	17,00 €
<i>ou</i>	
<i>Macaron aux fruits exotiques, coulis mangue, ananas, sorbet fruits des îles</i>	17,00 €

**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