



Cuisine entièrement "faite Maison"

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 38 €

Tarif à la carte

<i>Salade d'écrevisses aux fines herbes dans son péquillo, coulis de tomate aux câpres</i>	26,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, compotée d'oignon rouge, bouquet de jeunes pousses</i>	26,00 €
<i>ou</i>	
<i>Tartare de saumon frais et fumé, crème d'aneth, œufs de hareng</i>	24,00 €

★★★★★

<i>La souris de gigot d'agneau braisé au foin « 12 heures » au foin, pomme de terre sautées au lard et champignons des bois, jus aux senteurs des sous-bois</i>	28,00 €
<i>ou</i>	
<i>Filet de dorade rôti sur sa peau, fricassée de poivron doux, jus au laurier et pesto</i>	30,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pavé de cabillaud poêlé, pomme de terre fondante safranée, moules et petit poulpe, crémeux de langoustine</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 et fruits rouges, sorbet framboise, sauce chocolat chaud et meringue croquante</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 :

<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