



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, jeunes pousses</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Brandade de morue tiède et chips de pomme de terre vitelotte, moules et palourdes, velouté au corail d'oursin</i>	26,00 €
<i>ou</i>	
<i>Noix de St Jacques rôties aux agrumes, orange confite, sauce tilleul agrumes</i>	28,00 €

<i>Médaille de filet de veau rôti, écrasée de pomme de terre aux cèpes, sauce morilles et ris de veau</i>	33,00 €
<i>ou</i>	
<i>Pavé de filet de bœuf et foie gras chaud, poêlé de légumes anciens et cubes de potiron aux champignons des bois</i>	33,00 €
<i>ou</i>	
<i>Filet de bar poêlé sur sa peau, fondue de poireaux aux coquillages légèrement crémée, jus safrané</i>	28,00 €

<i>Poire en croûte cuite « Minute », glace praline, coulis de groseille</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>Cannelé « Maison » aux framboises, sorbet figue dans sa sphère chocolaté, sauce aux fruits rouges</i>	16,00 €

**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