

LES ENTRÉES

Ceuf parfait, mousseline de pommes-de-terre, éclat de noisette	16.50 €
Tarte tatin aux endives du « Potaju »	16.50 €
Tourte montagnarde, jus de viande	18.50 €
Terrine de foie gras maison, oignons confit	25.50 €

LES PLATS

Filet de Bar en écaille de pomme-de-terre, sauce à l'orange, fine ratatouille	32.00 €
Quenelle de Brochet, bisque de Homard, riz pilaf	21.50 €
Coquelet rôti, pommes-de-terre persillées	20.9 €
Ris de veau aux morilles, gratin dauphinois	38.00 €
Joues de porc braisées, gratin dauphinois	21.50 €
Ravioli aubergine, huile d'olives, parmesan	16.50 €
Blinis campagnard, ratatouille et œuf parfait	18.50 €
Ravioli aux truffes, jus de viande, parmesan	21.50 €

LES DESSERTS

Saint-Marcelin	7.90 €
Fromage blanc, coulis fruits rouge	5.00 €
Coupe de glace 2 boules, chantilly	5.00 €
Panacotta à l'orange	8.50 €
Cookie moelleux, ganache chocolat	14.00 €
Tarte aux noix, caramel beurre salé	16.00 €

Menu Tradition 27.50 €

Tarte tatin aux endives du « Potaju »

Œuf parfait, mousseline de pommes-de-terre, éclat de noisette

**

Ravioli aubergine, huile d'olives, parmesan

Joues de porc braisées, gratin dauphinois

Demi-coquelet rôti, pommes-de-terre persillées

**

Fromage blanc, coulis de fruits rouge

Coupe de glace 2 boules

½ St Marcellin

Menu Gourmet 45.50 €

Tourte montagnarde, jus de viande

Blinis campagnard, ratatouille et œuf parfait

**

Quenelle de Brochet, bisque de Homard, riz pilaf

Ravioli aux truffes, jus de viande, parmesan

**

Panacotta à l'orange,

Cookie moelleux, ganache chocolat

½ St Marcellin

Menu Evasion Gourmande 57.50 €

Terrine de foie gras maison, oignons confit

**

Filet de Bar en écaille de pomme-de-terre, sauce à l'orange, fine ratatouille

**

Ris de veau aux morilles, gratin dauphinois

**

½ St Marcellin

**

Tarte aux noix, caramel beurre salé