



Cuisine entièrement "faite Maison"

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 39 €

Tarif à la carte

- Carpaccio de bœuf à l'huile de basilic, ratatouille froide aux pignons, copeaux de Grana-Padano* 28,00 €
ou
Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, compotée d'oignon au vin, bouquet de jeunes pousses 26,00 €
ou
Tartare de saumon frais et fumé aux fines herbes, crème d'aneth, œufs de hareng 25,00 €

★★★★★

- La souris de gigot d'agneau braisé « 12 heures », aux épices, semoule et légumes façon couscous, jus parfumé* 28,00 €
ou
Suprême de poulet rôti, fricassée de pomme de terre au lard, jus au foin, croquant de pomme de terre vitelotte 28,00 €
ou
Filet de St Pierre rôti sur ses spaghetti de courgette, jus orange, anis 31,00 €

★★★★★

- Soufflé chaud à l'orange et Grand-Marnier, coulis d'agrumes, sorbet orange sanguine* 16,00 €
ou
Croquant chocolat coco, mousse mascarpone, coulis de mangue, glace Bounty 16,00 €
ou
Sablé à la crème d'amande, compotée de pomme, abricots moelleux aux senteurs d'orange, coulis de pêche, sorbet abricot, romarin 18,00 €

Fromage en supplément :

- Fromage frais en faisselle à la crème* 7,00 €
ou
Croustillant de St Marcellin tiède, bouquet de jeunes pousses 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