



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 52 €

Tarif à la carte

Terrine de foie gras de canard, compotée de pomme aux épices et raisins secs, sirop de vin 27,00 €

ou

Noix de St Jacques poêlées, risotto aux morilles, jus au romarin 27,00 €

ou

Langoustines poêlées, céleri rave rôti au lard, velouté de crustacé, œufs de truite 28,00 €

Pavé de filet de bœuf poêlé au romarin, 33,00 €

écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, jus au poivre mignonette et tomate cerise

ou

Filet de canette rôti à l'origan, aubergine confit et concassée de tomate, jus aux pétales d'ail 32,00 €

ou

Dos de cabillaud poêlé aux artichauts bouton, tomates confites et pignons de pin, jus aux olives 33,00 €

Meringue moelleuse aux fruits exotiques, coulis de pitaya, sorbet ananas, tuile coco 18,00 €

ou

Moelleux au chocolat, sur son cœur coulant aux fruits secs, sauce chocolat blanc, sorbet figue 17,00 €

ou

Macaron framboise, myrtilles, mousse praline, coulis de fruits rouges, sorbet framboise 18,00 €

**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