



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 52 €

Tarif à la carte

<i>Marbré de foie gras de canard à la figue, sirop de vin à l'anis, jeunes pousses</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Noix de St Jacques rôties, mousseline de petit pois, légumes du moment, jus en infusion de thym</i>	28,00 €
<i>ou</i>	
<i>Auréole de saumon frais et fumé par nos soins aux fines herbes, crème d'aneth et œufs de hareng fumé</i>	27,00 €

<i>Pavé de filet de veau rôti, écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive, crème de morilles</i>	33,00 €
<i>ou</i>	
<i>Filet de sébaste poêlé sur sa peau, caviar d'aubergine aux pignons de pins, jus à l'orange et verveine</i>	32,00 €
<i>ou</i>	
<i>Médailillon de filet de bœuf rôti, purée de céleri, légumes de saison au ris de veau, jus parfumé</i>	33,00 €

<i>Duo de chocolat et noisette, mousse pralin, sauce chocolat blanc tiède</i>	18,00 €
<i>ou</i>	
<i>Mi-cuit au chocolat, son cœur coulant à la banane flambée au Rhum, glace coco, coulis exotique</i>	18,00 €
<i>ou</i>	
<i>Sablé aux amandes, crème de Mascarpone, myrtille fondante, sorbet cassis, coulis de fruits rouges</i>	17,00 €

**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