

*Menu complet à 42€*

*Entrée - plat- dessert*

*Ou*

*\*Formules express*

*Entrée - plat 35€*

*Plat - dessert 32€*

*\*(Sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés)*

*Cuisine entièrement faite maison*

*salade aux cromesquis de morue aïoli citron (1,3,4,5,7,10)*

*Ou*

*Feuilleté aux asperges ail des ours sauce crémeuse (1,3,5,7)*

*Ou*

*Foie gras au porto confit de mangue et brioche (1,2,7,3)*

*(Supplément de 6€)*

*\*\*\*\*\**

*Ombé de fontaine au beurre carottes de couleur (1,3,4,7)*

*ou*

*Noix de St Jacques à la plancha sauce curry madras petits légumes (1,14,4,7)*

*(Supplément de 6€)*

*ou*

*Magret de canard sauce fruits rouges pomme grenaille (1,7)*

*Plateau de fromages*  
*(Supplément 8,00€)*

*Ou*

*Fromage blanc*  
*(Supplément 6.00€)*

\*\*\*\*\*

*Tartelette citron meringuée sorbet citron (1,3,7)*

*ou*

*Macaron framboise chantilly chocolat blanc et sa glace(1,3,7,8)*

*ou*

*Vacherin glacé maison (3,7)*

*Cuisine entièrement faite maison*

*Menu Gourmand 72,00€*

*Mise en bouche*

\* \* \*

*Salade de homard aux légumes de saison et huile d'olives (2.5.3.10)*

\* \* \*

*Tournedos de bœuf façon Rossini, légumes de saison (1.2.3.7)*

\*\*\*

*Fromages Frais ou Affinés (7)*

\* \* \*

*Dessert au choix*

*Cuisine entièrement faite maison*

## *Les entrées à la carte*



<i>Salade gourmande foie pain d'épices (3.5.10)</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Salade de Homard aux légumes de saison à l'huile d'olive (2.5.3.10)</i>	<i>32.00€</i>
<i>Terrine de foie gras, chutney de figues, brioche grillée (1.3.5.7.8)</i>	<i>26.00 €</i>
<i>Truite fumée de la pisciculture Petit (4.1.10.5)</i>	<i>25.00 €</i>
<i>Escalopes de foie gras aux fruits rouges (1.11)</i>	<i>29,00€</i>
<i>Salade de noix de saint jacques (1.2.3.5.10)</i>	<i>26,00€</i>

*La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats.*

*Merci de votre compréhension.*

*Les Viandes, Volailles, Abats à la carte*  
*Origine France*  


<i>Tournedos façon Rossini (1.7)</i>	<i>34.00€</i>
<i>Tournedos de Bœuf grillé (1.7)</i>	<i>29.00€</i>
<i>Tournedos de Bœuf poêlé à la crème aux morilles (1.7)</i>	<i>36.00€</i>
<i>Tournedos de Bœuf au poivre (1.7)</i>	<i>30.00€</i>
<i>Feuilleté à la crème aux Morilles (1.7)</i>	<i>32.00€</i>

*Tous nos plats sont accompagné de légumes de saison*

*La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats.*

*Merci de votre compréhension.*

## *Poissons et Crustacés*



<i>Noix de Saint Jacques sauce beurre Nantais et légumes de saison (1.2.3.7)</i>	<i>31.00€</i>
<i>Quenelle de brochet «Nolo frères» sauce écrevisses (1.2.3.4.5.7.14)</i>	<i>22.00€</i>
<i>Fricassée demi homard et noix de St Jacques sauce curry Bengali (1.2.5.7)</i>	<i>38.00€</i>
<i>Filets de sole meunière et légumes de saison (1.5.7)</i>	<i>32.00€</i>

*La fraîcheur et la diversité de nos produits peuvent nous amener à ne pas vous servir certains plats.*

*Merci de votre compréhension.*

## *Les fromages*



<i>Plateau de fromages affinés (7)</i>	<i>9.00€</i>
<i>Fromage blanc à la crème (7)</i>	<i>6.00€</i>

## *Menu enfant 14.00€* *(Jusqu'à 12 ans)*

*\* \* \**

*Blanc de volaille à la crème (1.5.7)*

*\* \* \**

*Cuisine entièrement faite maison*



*Une glace (3.7)*

## *Nos Gourmandises (à la carte)*



*Café gourmand 11€00*

*Tartelette citron meringuée sorbet citron (1,3,7) 9,00€*

*Macaron framboise chantilly chocolat blanc et sa glace(1,3,7,8) 9,00€*

*Vacherin glacé maison (3,7) 9,00€*

*Les glaces et sorbets de nos desserts sont fournis par «Glace des Alpes» Artisan Glacier*

*Cuisine entièrement faite maison*