

## La carte

### Les entrées

<i>Saint-Jacques snackées, purée de potiron, sablé parmesan.</i>	18.50€
<i>Tulipe de ris de veau aux langoustines , salade de jeunes pousses .</i>	22.00€
<i>Carpaccio de roulé de tête de veau tiède, vinaigrette échalotte.</i>	12.00€
<i>Grande planche de charcuterie.</i>	14.00€

### Les poissons

<i>« Marmite » de poissons et crustacés, sauce bouillabaisse.</i>	23.00€
<i>Pavé de saumon Bömlö, sirop d'érable et myrtilles, polenta crémeuse.</i>	18.00€
<i>Risotto de homard, croquant parmesan .</i>	27.00€

### Les viandes

<i>Pluma de porc ibérique rôti au lard colonnata.</i>	20.00€
<i>Filet de bœuf Poêlé, Jus réduit, légumes du moment.</i>	24.00€
<i>Burger de bœuf maison, compotée d'oignons et Cantal, sauce à la crème.</i>	17.00€

**Assiette de fromage de notre région(4 morceaux)** 8.00€

### Les desserts

<i>Assiette gourmande du chef.</i>	12.00€
<i>Opéra au café et chocolat.</i>	12.00€
<i>Omelette Norvégienne flambée, vanille, caramel beurre salé.</i>	10.00€
<i>Bûchette mousse Grand Marnier, gelée d'orange.</i>	12.00€
<i>Variation de glaces ou sorbets.</i>	9.00€