

« Menu du terroir »

Entré plat / ou / plat dessert 23.00€

Entrée, plat , dessert 27.00€

Le menu de cette page est servi tous les jours sauf dimanche et jours fériés

Les entrées

Planche de charcuterie.

Carpaccio de roulé de tête de veau, pomme de terre,
vinaigrette d'échalotte.

Tartare de crevettes sur son sablé au cumin, mousse légère de carotte.

Les plats

Suprême de volaille rôti aux betteraves et choux rouge.

Truite aux amandes, légumes du moment.

Burger de bœuf maison, compotée d'oignon et Cantal sauce à la crème.

Fromages et desserts

Faisselle ou Assiette de fromage.

Aumônière croustillante poire chocolat, glace vanille.

Crumble pommes, myrtilles.

Salade de fruits frais et son sorbet.

Le restaurant à la maison

MENU DU TERROIR A EMPORTER

Entée, plat ou plat dessert 18€00

Entrée, plat, dessert 24.00€

A la carte les entrées: 6.00€ les plats: 12.00€ les desserts: 6.00€

Menu « gourmet »

Entré plat/ou/plat dessert 31.00€

Entrée, poisson **ou** viande, dessert 39.00€

Entrée, poisson, viande, dessert 48.00€

Les entrées

Tulipe de ris de veau aux langoustines, salade de jeunes pousses.

Thon rouge en croûte de quinoas soufflés, bonbon au pavot, mayonnaise à la tomate.

Figues farcies au foie gras, gelée de porto.

Les poissons

Encornet farci à la niçoise, risotto safrané.

Rollmops de dorade royale façon grenobloise.

Les viandes

Filet de bœuf poêlé, jus réduit légumes du moment .

Râble aux noix et aux deux pommes.

Assiette de fromage (supplément 4.00€).

Les desserts

Dessert du pâtissier.

Pix aux pommes caramélisés, crémeux vanille mascarpone.

Déclinaison sucrées autour de la myrtilles.

Le restaurant à la maison

MENU « GOURMET » A EMPORTER

Entée, plat ou plat dessert 27€00

Entrée, plat, dessert 35.00€

A la carte les entrées: 10.00€ les plats: 17.00€ les desserts: 8.00€