



## Menu Enfant 23.00 €

Jusqu'à 12 ans

Entrée, Plat, Dessert aux portions adaptées

ou plat unique 10€

Au choix dans la carte ci-contre

**OU**

## Menu Enfant 15.00 €

Jusqu'à 12 ans

Salade de crudités et charcuterie

Pièce de Bœuf nature et pommes frites

Coupe de glace

## Les Entrées

### Le Cochon

Epaule confite et effilochée,  
raviole maison ouverte, farcie de duxelle aux cèpes,  
noisettes torréfiées, jus de viande

### Le Foie Gras

Mi-cuit au poivre de Sichuan, poires fondantes cuites au vin blanc,  
crumble de sésame, pain au sésame de « La Ferme du Petit Baron »

### Le Haddock

En carpaccio, tartelette de fromage frais aux herbes,  
légumes croquants du moment, coulis de Piquillos et herbes folles

## Les Plats

### La Pintade

Suprême cuit basse température,  
millefeuille de céleri au comté 24 mois d'affinage,  
champignons de saison poêlés, sauce morille

### L'Esturgeon

Dos snacké, lentilles vertes du Puy à l'échalotte confite et ciboulette,  
fines tranches de Bellota, émulsion de noisettes torréfiés

### Le Veau

Quasi cuit basse température, blancs de poireaux grillés,  
pommes de terre Ratte confites à la graisse de canard,  
crème montée au Raifort, jus de viande corsé

## Les Fromages

Planche de 5 fromages frais et affinés Marie Quatrehomme  
Meilleur Ouvrier de France

## Les Desserts

### La Pomme

Fines tranches confites à la cannelle, sablé noix de Pécan,  
crème fraîche Bio, sorbet granny Smith du « MOF » Gérard Cabiron

### Le Chocolat Valrhona

Mousse chocolat au lait Azelia sur son cookie aux pépites de  
chocolat et nougatine au miel, crème légère tonka, glace crème  
fraîche des Hautes Alpes du « MOF » Gérard Cabiron

### La Banane

Crème diplomate au Baileys, crumble cacahuètes bananes fraîches  
et feuilles de banane au sésame noir, glace banane de Madagascar  
et éclats de caramel beurre salé du « MOF » Gérard Cabiron