

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*

*Menu « au Trot » à 28 € par personne Hors Boisson
Avec Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

*Ce Menu est servi tous les jours sauf Samedi Soir,
Dimanche Midi & Soir & Week end & Jours Fériés*

Ou

*Menu « Savoureux » à 36 € par personne Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande , Fromage Ou Dessert*

Ou

*Menu « Découverte » à 40 € par personne, Hors Boisson
Avec Entrée, Poisson ou Viande, Fromage & Dessert*

Amuse Bouche



*Déclinaison de Champignons & Cigarette de Morteau,
Emulsion au Lait Fumé*

Ou

Parfait Glacé à la Carotte et Sa Déclinaison, Vinaigrette au Curry

Ou

*Emietté de Tourteaux, Tartare de Tomates & Eau de Tomates,
Mousse de Choux Fleurs*

avec un supplément de 8 €



*Onglet de Veau Cuit Minute, Cromesquis de Tendron à la Panko,
Concassée & Tomate à la Provençale, Sauce à la Milanaise*

Ou

*Retour de Pêche Rôti, Blettes & Petits Pois Nouveaux Poêlés Façon Niçoise,
Sauce Emulsion Iodée*



*Assortiment de Trois Fromages ****



*Prunes « Reine Claude » Poêlées au Miel & au Pineau des Charentes,
Biscuit Financier, Mousse Amande & Son Sorbet*

Ou

*Chocolat, Noisettes du Piémont, Glace Caramel & Noisettes,
Pralin Maison*