

Menu Fil des saisons

LA MISE EN BOUCHE

ENTRÉES AU CHOIX

Queues de Gambas marinées aux agrumes et crème d'avocat

OU

Araignée de Veau snackée, pointes d'asperges vertes et sauce aux Morilles

OU

Cassiolette de Lotte et ses légumes, consommé à la citronnelle

PLATS AU CHOIX

Pavé de selle d'Agneau, jus à l'ail des Ours

OU

Filet d'Omble Fontaine, comme un beurre blanc au Génépi

OU

Œuf mollet, fèves et morilles, velouté d'asperges

FROMAGES AU CHOIX

Assortiment de fromages secs affinés

OU

Faisselle de vache (nature, coulis, sucre, crème)

DESSERTS sur la carte

entrée-plat-fromage-dessert 52€

entrée-plat-dessert 47€

entrée-plat ou plat -dessert 43€

entrée-dessert 31€

entrée 19€

plat 31€

Prix TTC service compris.

Tous nos plats sont faits maison, à base de produits locaux de saisons,
de fait certains produits peuvent être en rupture et remplacés