La Carte d'hiver

Entrées

Foie gras 15€
Pain d'épices
-
Véritable soupe de poisson de Roche 13€
Rouille, croûtons à l'ail et comté
-
Ravioles de Royan 9€
Bouillon truffé et dashi fumé,
Petits légumes
-
Carpaccio de poulpe 11€
Vinaigrette tiède aux câpres et
olives Taggiasche
Endives Carmine

Plats

Volaille de basse-cour 21€
Sauce au vin Jaune,
Véritable gratin dauphinois
-
Pavé de Rumsteak 23,90€
Jus d'échalotes truffé,
Duo de panais
-
Médaillon de lotte 19€
Crémeux d'écrevisses,
Légumes hivernaux du maraîcher
-
Risotto d'orges perlés 16€
Au comté,
Légumes oubliés

Plats végétariens

Nous vous rappelons que votre bon cadeau doit être présenté à votre arrivée pour qu'il soit pris en compte.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tarifs taxes et service compris. Sous réserve de modifications selon disponibilités des matières premières et arrivages du jour.

La Carte d'hiver

Fromages

Faisselle fermière 4€
Miel de fleurs, crème
ou coulis de framboise

-
Sélection de fromages affinés 6€
Salade de jeunes pousses
à l'huile de noisette, confiture Bruneton

Desserts

Millefeuille praliné amande-noisette 9€
Douceur d'agrumes
-
Tiramisu d'agrumes au miel 9€
-
Crème brulée à la pistache 8€
-
Notre grand gourmand 10€
Café ou Thé

Menu pépito

Jusqu'à 12 ans
14€

Sirop
-
Suprême de Volaille
Jus corsé
Garniture du moment
-
Moelleux au chocolat

Nous vous rappelons que votre bon cadeau doit être présenté à votre arrivée pour qu'il soit pris en compte.
Toutes nos viandes sont d'origine française.
Tarifs taxes et service compris. Sous réserve de modifications selon disponibilités des matières premières et arrivages du jour.