

CARTE

Entrées

Truite des Planches Fumée, Courgettes Marinées aux Agrumes, Œufs de Truite	28 €
Terrine de Foie Gras de Canard, Fraises & Gel de Feuille de Figuier	28 €
Tartes aux Artichauts & Noisettes, Vinaigrette à la Truffe	25 €

Poisson & Viandes

Dorade Royale, Sauce Vierge Ail Noir, Farce Fine au Chorizo	30 €
Volaille Farcie au Beurre de Morilles, Gâteau de Carottes & Sarrasin, Sauce Vin Jaune	32 €
Ris de Veau Pané à la Poudre de Cèpes & Farine de Gaudes, Pesto aux Herbes	35 €

Assiette végétale

Œuf, Morilles & Légumes du moment	28 €
-----------------------------------	------

Fromages

Chariot de fromages frais et Affinés	18 €
--------------------------------------	------

CARTE DES DESSERTS

Desserts réalisés par Monsieur Pascal CAFFET

*Meilleur Ouvrier de France Chocolatier-Pâtissier
Champion du monde des métiers du Dessert
100 % artisan, fabrication maison*

Tartelette Framboises,

Framboises Fraîches sur lit de Frangipane Nature
& Pâte Sucrée Croustillante

Charlotte Caramel Tonka,

Biscuit Pâte à Choux, Chantilly Chocolat au Lait
& Noir parfumée à la fève de tonka,
Croustillant Praliné Feuilleté et Caramel à la Fleur de Sel

Gabriel

Biscuit Amande et Chocolat,
Mousse Chocolat Noir Intense 70%
Et Chantilly au Chocolat Lait

15 € à la carte

Prix Nets et Services Compris



Tous les plats sont « faits maison » sauf les desserts réalisés par Monsieur Caffet.

Les plats sont réalisés à partir de produits frais élaborés sur place à partir de produits bruts.

Certains produits peuvent manquer, merci pour votre compréhension

En cas d'allergie ou/et d'intolérance : Merci de prévenir à la commande

Chaque changement de plat dans les menus et dans les accords engendre un supplément

ORIGINE VIANDES : U.E et FRANCE

Menu enfant (-de 10 ans)

Volaille Panée & Frites maison

※ ※ ※

Moelleux au Chocolat

12 €