



LA CARTE



LES ENTREES

Terrine de Foie gras de canard

Salade croquante pomme et fenouil, quenelle de choux pickles

16,00€

—

Velouté de courge

Crème légère à la noix et Cécina de Léone

13,00€

—

Œuf fermier au plat

Fricassée de champignons, Buratina, sauce suprême

14,50€

—

Croustillants de gambas au carry

Coriandre et menthe fraîche, sauce Thaï

14,00€

—

Carpaccio de saumon Gravelax

Guacamole au sésame, vinaigre de mangue

14,00€

LES GARNITURES

—

Polenta crémeuse

5,00€

Pommes frites à la fleur de thym

5,00€

Fricassée de légumes

6,00€

Salade verte de saison

5,00€

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France et de l'U.E.
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.
Prix nets en euros, taxes et services compris



LES PLATS

Tataki de Thon « cuit minute » 24,00€
Légumes croquants, sésame, soja, douceur de wasabi

Papillote de saumon 20,00€
Châtaignes, tagliatelles de légumes automnaux (céleri, panais, butternut)

Magret de Canard « Apicius » 24,00€
Jus aux épices douces et miel, polenta crémeuse

Pomme de ris de veau à la crème 29,00€
Fricassée de champignons et polenta crémeuse

Paleron de bœuf braisé façon Rossini 24,00€
Tombée d'épinards, gratin dauphinois

Gratin savoyard de ravioles 19,00€
Jambon truffé, fondue de poireaux à la crème

Tartare de bœuf Limousin, 19,50€
Assaisonnement bistrot, pommes frites à la fleur de thym



LES FROMAGES

Fromage blanc battu ou à la crème de marrons 6,80€

Reblochon fermier « Bouchet- Beaumont »
Jeunes pousses de salade , focaccia 6,80€

LES DESSERTS

Le Mille Feuilles caramélisé 9,00€
Vanille, fève de Tonka

Tarte sablée cacao, cœur coulant chocolat « Manjari » 9,00€
Glace caramel au sel de Guérande

Café ou thé gourmand 9,50€

Brioche perdue, 8,50€
Glace au yaourt, crémeux sirop d'érable, noix de pécan

Composition de fruits de saison, 8,50€
Sirop aux épices, sorbet mandarine

Douceur exotique, mangue, ananas, coco 9,00€