

MENU DE LA SEMAINE

Entrée / plat ou plat / dessert 25€

Entrée / plat / dessert 32€

Menu valable 7/7 midi et soir

Entrées - 9€

Panacotta de petits pois, crème légère à la menthe, pickles et gel fraise

Ou

Oeuf parfait, compotée de tomates séchées, polenta crémeuse et sauce « Alfredo »

Plats - 18€

Poisson selon arrivage,

Brocolis en deux cuissons, granola au Romarin et crème à l'ail

Ou

Quasi de Veau* rôti au thym, écrasé de pommes de terre, cervelle de canut et jus réduit

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert - 8€

Fontainebleau aux fruits rouges, sorbet fraise et crumble noisette

*Viande Origine France

LES SUGGESTIONS DU CHEF

Les Entrées

Croque de Pierre, 18€

Pain de campagne aux graines, jambon* truffé et comté fruité

Salade Caesar, Entrée 15€

Blanc de volaille*, Cœur de romaine, Plat 23€
copeaux de parmesan, et croutons dorés

Les premières asperges blanches, 17€

Sauce hollandaise aux agrumes et mimosa d'œuf fermier

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€

Pommes de terre grenailles rôties et
Mesclun de salade

Gratin du moment, 22€

Ravioles, Saint Marcellin, Trévisse et noix caramélisées au miel

Filet de bœuf August, 37€

Ecrasé de pommes de terre

, cœur de romaine et légumes croquants ; jus réduit

Pavé de Cabillaud en croûte d'herbes 35€

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, épinard
frais en branche et crème d'ail noir

*Viande Origine France + Viande Origine UE

Toutes nos glaces et sorbets sont fournies par « Glace des Alpes »

Prix Nets TTC, service compris

Nos produits sont susceptibles de contenir des allergènes Majeurs (14),
une liste est à votre disposition. Veuillez-nous la demander.