

MENU DE LA SEMAINE

(Entrée / plat) ou (plat / dessert) 26€

(Entrée / plat / dessert) 33€

Menu valable du lundi au samedi uniquement au déjeuner

Entrées - 11€

Oeuf mimosa au saumon fumé, salade de choux chinois et crème à l'oseille

Ou

Panacotta de brocolis, vierge de citrons confits et oignons rouges, crème à l'anchois et
tuile de pain

Plats - 20€

Poisson selon arrivage,

Crème d'aubergines, crumble parmesan et tartare de tomates

Ou

Filet mignon de cochon+ rôti,

Piperade de poivrons, vierge de maïs et jus façon BBQ

Ou

Option végétarienne

(À l'inspiration du chef)

Dessert -10€

Saveurs d'Orient,

Amande, orange, fleur d'oranger

*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

Burratina, 15€
Carpaccio de tomates, pesto de basilic et purée d'olives
noires

Pâté croûte de l'Abellana, 15€
Poulet, citron et moutarde

Les Plats

Tartare de Bœuf* Charolais façon EDP 23€
Pommes de terre grenailles rôties et
Mesclun de salade

Onglet de bœuf+ de chez « Têtebech » 32€
Ecrasé de pommes de terre, cœur de romaine et légumes
croquants et jus réduit

Gratin du moment, 22€
Crème d'aubergine, tartare de tomates à l'échalotes et straciatella

Pavé d'espadon rôti au thym 32€
Salade de haricots rouges, avocats, citron vert, crème de
maïs et « salsa verde »

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.

*Viande Origine France + Viande Origine UE

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