

LES ENTREES

- *Planche de Charcuterie* 18.50€
- *Saumon Bomlô Mariné* 14.50€
Citron, Sésame Noir, Blini
- *Velouté Froid de Courgettes* 12.50€
Framboises, Ricotta Citronnée, Huile d'Olive de Nyons, Graine de courges
- *Ceviche d'Espadon* 14.50€
Leche de Tigre légèrement pimenté, Concombre, Avocat
- *Croûte forestière aux morilles* 16.00€
Crème crue de la Fruitière des Villages Réunis, Pain Toasté
- *Foie gras maison mi-cuit au poivre de Sichuan* 18.00€
Chutney d'Oignons, Pommes et Gingembre, Brioche Maison

LES PLATS

- *Dos de Cabillaud en Croûte de Parmesan Safrané* 26.00€
Risotto Courgettes, Emulsion Verveine
- *Tartare de Boeuf au Couteau façon Thai* 21.00€
Pommes de Terre Grenailles, Salade Verte
- *Filet de Bar de La Baie de Cannes* 28.00€
Sauce Vierge, Polenta Croustillante, Caviar d'Aubergine
- *Noix d'Entrecôte de Boeuf "Angus"* 37.00€
Polenta Croustillante, Caviar d'aubergines, Beurre Maître d'Hôtel ou Sauce aux Poivres
- *Poulet au Vin Jaune en Cromesquis* 28.00€
Morilles farcies, siphon Vin Jaune, jus de Volaille, Pommes de Terre Vapeur

SALADE REPAS

- *Salade César* 19.50€
Salade Verte, Poulet Pané, Parmesan, Croûtons, Sauce César
- *Salade Fraîcheur* 18.50€
Salade Verte, Saumon Bomlô, Julienne de Légumes à Cru, Tomates Séchées, Avocat, Pignon de Pin

MENU ENFANT 12.50 euros (Jusqu'à 12 ans)

Jambon Blanc Fumé, Risotto

ou

Saucisse de Morteau, Pommes de Terres Grenailles, Cancoillotte

...

Boule de Glace

La carte des allergènes est disponible sur demande

Menu Du Marché

Uniquement le midi

Plat du Jour : 16€

Entrée Plat ou Plat Dessert : 21.00€

Entrée - Plat - Dessert : 26.00€

Hors supplément pouvant s'appliquer à l'un des plats

Menu à 41 euros

Velouté Froid de Courgettes
Framboises, Ricotta Citronnée, Huile d'Olive de Nyons
ou
Croûte Forestière aux Morilles
Pain Toasté

.....

Tartare de Boeuf au Couteau Façon Thai
Pommes de Terre Grenailles, Salade Verte
ou
Dos de Cabillaud en Croûte de Parmesan Safrané
Risotto Courgettes, Emulsion Verveine

.....

Soupe de Melon à la Menthe
Chantilly Vanillée, Billes de Melon
ou
Mousse au Chocolat, tuile aux amandes

Les Desserts

- | | |
|---|--------|
| - Millefeuille
Crème Patissière au Mélilot | 10.00€ |
| - Soupe de Melon à la Menthe
Chantilly Vanillée, Billes de Melon | 8.50€ |
| - Mousse au Chocolat
Tuile Aux Amandes | 8.50€ |
| - Café ou Thé Gourmand | 10.00€ |
| - Assiette de Fromages Régionaux | 9.50€ |

Tous nos plats sont élaborés et transformés par nos soins, à partir de produits bruts