

Menu Sensation et Gourmet

34,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert,
43,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Coup du milieu, Viande, Fromage et Dessert,

*** Nos plats à la carte...**

Mise en bouche pour mettre en appétit.

~~~~~

Autour du Saumon : Rillettes de Saumon confectionnés par nos soins,  
Vague de Saumon fumé, Tataki de Saumon au gingembre. **\*13,50€**

*Ou*

Terrine de Foie Gras de Canard Français maison mi cuit au four,  
chutney mangue-passion et toasts chauds aux céréales. **\*15,00€**

*Ou*

Trilogie de cromesquis : à la Fourme d'Ambert, au Reblochon et au Chèvre,  
Espuma de Lard fumé pris au piège dans son croquant. **\*14,00€**

~~~~~

Noix de Saint Jacques du Canada sur un coussin de risotto,
Sauce crémée au Chorizo. ***18,00€**

Ou

Filet de Rouget Barbet sur une écrasée de pomme de terre,
sauce vierge aux tomates cerises et pistou. ***15,00€**

~~~~~

Granité rosé « Sans Prétention » aux éclats de framboise. **\*3,50€**

*Ou*

Sorbet Poire et Eau de Vie de la Distillerie Gauthier. **\*3,50€**

~~~~~

Souris d'Agneau (NZ) confite 12H, à la tomate, ail et romarin,
(Supplément de 4,00€). ***21,00€**

Ou

Suprême de Volaille doré à la crème et à l'estragon. ***16,00€**

Ou

Faux-Filet de Bœuf (VBF) de Monsieur Rousson, Sauce aux 7 fines herbes. ***17,00€**

Tous nos plats chauds sont accompagnés de leur assortiment de légumes.

~~~~~

Faisselle à la crème fraîche ou au coulis de fruits rouges. **\*3,50€**

*Ou*

Notre sélection de 4 fromages affinés. **\*4,50€**

~~~~~

Assiette Gourmande du Chef (5 desserts maison servis en miniature). ***6,00€**

A emporter :

24€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

30€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viandes et Dessert,

14€ : Mise en bouche, Poisson ou Viande.