



Pour commencer...

Gravelax de Truite Saumonée façon Sushi 15,00€
Mayonnaise au wasabi, pickles et oignons croustillants

Œuf Bio de l'Ain cuit Parfait et mousse de pomme de terre 15,00€
Saucisse de Morteau et fondue de poireaux au curry

Ravioles de Poulet Fermier sauce Morilles et Savagnin 16,00€
Copeaux de Vieux comté
(Supplément sur le menu + 3€)

Pour se réchauffer...

Pavé de Veau basse température et Sauce girolles 25,00€
Potimarron en mousseline et en gnocchis

Noix de Saint Jacques de Saint Brieuc 26,00€
Jus de bouillabaisse, grenailles confites et rouille au safran
(Supplément sur le menu + 3€)

Escalope de Foie-Gras poêlée et Risotto 25,00€
Champignons bios et jus crémé

Encore un petit creux...

Fromage blanc bio 6,00€
Crème entière ou coulis fruits rouges

Trilogie affinée 8,00€

Demi Saint Marcellin 6,00€

Tous nos fromages proviennent de chez « Le Gône » de Neuville

Avant de se dire au revoir...

Crème dessert au café et Madeleine à la Noisette 8,00€
Crumble cacao

Financier au chocolat et coulis de Poires Williams 8,00€
Amandes grillées

Déclinaison à la Châtaigne d'Ardèche 8,00€
Coulis de fruits des bois

Café gourmand 8,00€

Menu du chef en 3 plats 40€

