

Les Menus



MENU 30€

PLAT + DESSERT

MENU 32€

ENTRÉE + PLAT

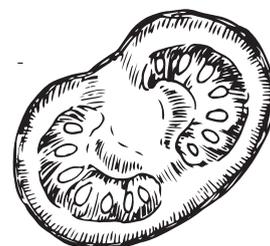
MENU 38€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

MENU ENFANT 14€

Jusqu'à 10 ans

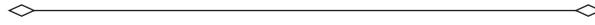
Chez nous, les petits mangent comme des grands



La carte



LES ENTRÉES



L'OEUF

Oeuf poché, lentilles du Puy en trois façons, fromage de chèvre frais et tuile de brioche

LE PANAIS

Velouté de panais, pain d'épice et fourme d'ambert

LES PLATS



LE VEAU

Noix de veau cuite basse température, déclinaison de gnocchis de pomme de terre, jus de viande, pesto de roquette, tapenade et fromage frais

LA SAINT JACQUES

Saint jacques panées et roties, mousseline de cerfeuil tubéreux, champignons de saison, sauce noily prat perlée à l'huile de cerfeuil

LES DESSERTS



LE CITRON

Biscuit sablé, crémeux de citron, disque de meringue et sorbet citron

LE « MONT BLANC »

Coque de meringue, confit de cassis, ganache montée au chocolat blanc, crème de marron, sorbet cassis



