

Les Entrées

Crème de potiron et potimarron à l'orange, ris de veau dorés au beurre,
 coppa de nos montagnes et jus de volaille
20,00€

Risotto crémeux au parmesan, fenouil et coquillages,
 blancs de seiches sautés en persillade, sauce à l'encre
21,00€

Saumon en deux façons, bavarois de céleri à l'anis vert et
 gelée de Granny Smith, crème de fenouil
21,00€

Ravioles de joue de bœuf aux cèpes, foie gras poêlé, jus de braisage réduit
 et émulsion châtaigne-réglisse (+4,50€ dans les menus)
25,00€

Les Viandes

Demi pigeon rôti,
 mousseline de butternut,
 potiron et coing confits,
 toast d'abats, gastrique à la prune
26,00€

Carré de porcelet laqué aux épices douces,
 choux de Bruxelles, carottes au cumin,
 pommes au gingembre et
 jus aux oignons caramélisés
27,00€

Les Poissons

Dos de cabillaud cuit vapeur,
 voile de jambon cru croustillant,
 billes de pomme de terre safranées,
 artichauts confits et jus de volaille
25,00€

Saint Jacques poêlées, riz Venere,
 brocolis et sauce homardine et pamplemousse
 (+4,50€ dans les menus)
29,00€

Les Fromages

Assiette de fromages sélectionnés par La Ferme de Lorette
8,00€
 Faisselle
6,00€

Les Desserts

Bananes caramélisées, noix de pécan,
 mousse noisette et crémeux au chocolat blond,
 crème glacée aux noix
14,00€

Dessert au café et à la fève Tonka,
 tuile croquante au chocolat noir
 et crème glacée au café
14,00€

Figues en deux façons, compotée de prunes,
 sablés aux amandes, sorbet prune et poivre rouge
14,00€

Entremet aux poires, chocolat noir et thé fumé,
 poires pochées aux épices douces et sorbet poire
14,00€

Menu découverte

Entrée
 Poisson **ou** Viande
 Dessert au choix
 dans la carte
40,00€
 avec fromage
47,00€

Menu gourmand

Entrée
 Poisson
 Viande
 Dessert au choix
 dans la carte
50,00€
 avec fromage
57,00€

Menu dégustation

Uniquement pour la table entière
 Laissez le chef vous faire découvrir
 sa cuisine autour d'un menu
 en 7 services
60,00€
 avec accord Met & Vin,
 3 verres sélectionnés
76,00€

Menu enfant

Plat
 Dessert
17,00€
 Entrée
 Plat
 Dessert
22,00€