

Les Entrées

Risotto crémeux au parmesan, poêlée de champignons,
coppa de montagne, jus de volaille réduit et tuile au parmesan
20,00€

Crème de fenouil et cresson servie glacée, rillettes de truite aux petits légumes,
blancs de seiche snackés et tuile à l'encre
21,00€

Makis de courgettes au chèvre frais, saumon Gravlax,
courgette jaune à la coriandre et gelée d'eau de tomate
22,00€

Escalope de foie gras poêlée, rhubarbe cuite et crue,
artichauts confits et en mousseline, jus réduit au balsamique
(+5€ dans les menus)
26,00€

Les Viandes

Suprême de poulet jaune farci aux herbes fraîches,
gnocchis au cerfeuil et parmesan,
sauce aux écrevisses
25,00€

Agneau en deux façons,
la côte servi rosée et l'épaule confite,
caponata d'aubergines et jus au serpolet
28,00€

Les Poissons

Dos de maigre rôti, haricots et courgettes au thym-citron,
soupe de poissons de roche et
toast d'aïoli sur un bescoïn
25,00€

Daurade rose poêlée sur la peau,
paëlla d'orge aux moules de bouchot,
sauce au chorizo (+ 6€50 dans les menus)
32,00€

Les Fromages

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

Faisselle
6,00€

Les Desserts

Soupe de pêches blanches à la verveine,
fruits frais de saison et sorbet au thym-citron
14,00€

Petits babas et abricots rôtis au romarin,
mousseline à la vanille et sorbet abricot-romarin
14,00€

Rhubarbe fondante, mousse au fromage blanc,
fraises fraîches, sorbet framboise et betterave rouge
14,00€

Chocolat noir, caramel, déclinaison au sarrasin et
crème glacée caramel au beurre salé
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€

Menu déjeuner 25€ Juillet-Aout