

## Les Entrées

Salade de haricots et thon rouge,  
jeunes pousses d'estragon et vierge aux cerises et dés de pêches  
**20,00€**

Gaspacho et ravioles de betteraves au chèvre frais et ciboulette,  
quartiers de tomates confits au thym et roquette  
**20,00€**

Risotto crémeux aux parmesan et coquillages,  
blancs de seiche en persillade et sauce à l'encre  
**22,00€**

Escalope de foie gras poêlée,  
rhubarbe cuite et crue, artichauts et jus réduit au balsamique  
(+ 5€ dans les menus)  
**25,00€**

## Les Viandes

Suprême de poulet jaune farci aux herbes fraîches,  
pomme de terre Nikko,  
jus de volaille corsé au jambon de montagne  
**25,00€**

Agneau en deux façons,  
l'épaule confite et le carré servi rosé,  
caponata d'aubergines,  
pêches au serpolet et jus de braisage  
**28,00€**

## Les Poissons

Dos de maigre sauvage poêlé sur la peau,  
barigoule d'artichauts au Chignin Bergeron,  
couteaux et jus de cuisson à l'aneth  
**25,00€**

Médaille de lotte rôtie au beurre, langoustines,  
asperges vertes, pomme de terre ratte et  
émulsion au fumet de crustacés  
(+ 5€ dans les menus)  
**30,00€**

## Les Fromages

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

Faisselle fermière  
**6,00€**

## Les Desserts

Soupe de pêches blanches à la verveine, f  
ruits frais de saison,  
sorbet et streusel au thym citron  
**14,00€**

Chocolat noir crémeux et croquant,  
biscuit au cacao, mélisse et  
crème glacée aux bourgeons de sapin  
**14,00€**

Fraises au balsamique, cerises,  
crémeux à l'huile d'olive et  
sorbet fraises et fraises des bois  
**14,00€**

Crème à la vanille, oreillon d'abricots poché et  
compotée au romarin,  
sorbet à l'abricot  
**14,00€**

### Menu découverte

Entrée  
Poisson ou Viande  
Dessert au choix  
dans la carte  
**42,00€**  
avec fromage  
**49,00€**

### Menu gourmand

Entrée  
Poisson  
Viande  
Dessert au choix  
dans la carte  
**52,00€**  
avec fromage  
**59,00€**

### Menu dégustation

Uniquement pour la table entière  
Laissez le chef vous faire découvrir  
sa cuisine autour d'un menu  
en 7 services  
**62,00€**  
avec accord Met & Vin,  
3 verres sélectionnés  
**80,00€**

### Menu enfant

Plat  
Dessert  
**18,00€**  
Entrée  
Plat  
Dessert  
**25,00€**