Pour vous mettre en appétit

Duo d'asperges vertes et blanches En nage de parmesan	6000 pts	15€
Feuille à feuille de saumon Aux petits légumes	6 400 pts	16€
Rillettes de Crabe à l'avocat Et citron vert	6000 pts	15€
Croustillant de chèvre frais aux herbes № Et son petit mesclun printanier	6 000 pts	15€
Salade gourmande Salade, romates, carottes, betteraves, artichauts, asperges Fenouil, œuf poché, copeaux de parmesan	6000 pts	15€
Côté terre		
Entrecôte de bœuf Sauce diane Er son petit gratin	11 200 pts	28€
Medaillon de veau Sauce a l'ail confit et romarin Accompagné de petits légumes persillés	10 000 pts	25€
Filet mignon de porc sauce à l'orange et gingembre Gratin de patate douce	9 600 pts	24€
Beef tartare Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie.	8800 pts	22€
Burger Wagyu Pain burger aux graines de céréales, steak de bœuf wagyu, tome de Savoie, cornichons, tomates, salade roquette, sauce wagyu.	8800 pts	22€
Plat du marché	8400 pts	21€
Rigatoni a la vincita au pesto № Tomates séchées, artichauts, olives noires Roquette, pignons de pins, parmesan	6 000 pts	15€

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant. Ouvert tous les jours en juillet et en août, de 12h à 15h puis de 20h à 01h. Ouvert en limonade l'après-midi. France, Irlande, Allemagne, Angleterre

A	C' I		l v
Λ I I	TII	C P	l'eau
\sim u			

Filet de bar en croute de pistache Accompagné de courgettes rissolées Coulis de tomate basilic	10 000 pts	25€
Espadon grillé a la salsa verde Accompagné de riz basmati Aux zestes de citron et cardamome	9600 pts	24€
Roasted thick fillet of meagre fish Sauce basilic Purée de carottes au gingembre	10 000 pts	25€
Accompagnements supplémentaires Frites, salade verte, gratin dauphinois, patate douce, courgettes rissolées Purée de carottes au gingembre, riz, petits légumes persillés	1600 pts	4€
Avant de terminer		
Trilogie de fromages affinés № Tomme d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Petit crottin de chèvre, confiture de figues et petite salad	3600 pts	9€
Nos gourmandises		
Tiramisu maison 🖶	3600 pts	9€
Tartelette fraise cœur γuzu લ (citron)	3600 pts	9€
Le riz au lait à la vanille Bourbon 4 Sauce caramel	3600 pts	9€
La fine tarte chocolat Sablé chocolat caramel Et mousse chocolat	3 600 pts	9€
TEA OR COFFEE with a selection of mini-desserts	3600 pts	9€
Coupe de glaces ou sorbets Chantillγ (2 parfums au choix) Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco sorbets: citron, cassis, mangue	2800 pts	7€

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.



26€

10400 pts

FORMULE DÉGUSTATION

STARTER + MAIN COURSE OR MAIN COURSE + DESSERT

30€

12000 pts

MENU DÉCOUVERTE

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT

Croustillant de chèvre frais aux herbes

Ou

Feuille à feuille de saumon

Aux petits légumes

. . .

Espadon grillé a la salsa verde

Ou

Filet mignon de porc sauce à l'orange et gingembre

+++

La fine tarte chocolat

Sablé chocolat caramel Et mousse chocolat

Ou

Le riz au lait à la vanille Bourbon 4

Alcohol abuse is harmful to γour health. Please drink with moderation.
 Jetons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.