



Menu Classique Printemps - Eté 2020

Menu Classique : 37,50€ T.T.C./personne

Entrée - Plat de Poisson OU de Viande OU Végétarien - Dessert

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,50€ T.T.C./personne ou Vin AOC 9 €T.T.C/pers.

Entrées

Tartare de Légumes et Fromage frais, Chips de Betterave

Sablé Parmesan, Légumes printaniers crus et cuits, Sorbet Concombre à l'Estragon

Poireaux vinaigrette, Graines de Courge torréfiées et Jaune d'Œuf frit

Coulis de Carottes, Burrata au Pesto de notre région, Tuile dentelle

Notre Salade vegan : Tomates de Région, Boulgour, Cébette, Concombres à la Coriandre & Pesto

Saumon fumé gravlax, Brunoise de Pommes vertes, Mâche et infusion d'Aneth

Poissons

Cœur de Cabillaud frotté au Paprika fumé, Risotto aux Courgettes

Filet de Truite du Jura grillé aux Amandes, jeunes Légumes confits

Filet de Dorade, Huile vierge à la Groseille & Fenouil confit

Viandes

Ballottine de Volaille fermière aux Légumes verts, Riz rouge et Huilette à l'Ail des ours

Mijoté de Joue de Bœuf à la provençale, Pomme-Anna et Fèves

Pavé de Quasi de Veau en croûte d'Herbes, Grantotelonni Ricotta-Epinards

Plats Végétariens

Tomate farcie végétarienne aux légumes du moment

Aumônière croustillante de légumes confits, trio de quinoa

Desserts

Crème brûlée à la Pistache de Sicile

Notre traditionnel Moëlleux Chocolat au cœur coulant Fruits rouges, Sorbet Cerise

Tarte acidulée à la Rhubarbe, Sorbet Fraise-Rhubarbe

Panna cotta aux Abricots, Abricots rôtis

Profiteroles au Chocolat

Clafoutis aux Fruits du moment

