



Menu Classique Automne - Hiver 2021/2022

Menu Classique : 38,50€ 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

Croustade de champignons des sous-bois, bouquet de salade
Velouté de panais et chou-fleur aux girolles, pain croustillant à l'ail
Salade de saison, légumes crus et cuits, croustillant de reblochon
Œufs pochés, crème de potiron, éclats de châtaigne
Tartare de hareng fumé, lentilles vertes du Puy
Panacotta de betterave rouge, crumble au parmesan et croûtons dorés



Poissons

Filet de cabillaud roulé à l'olive de Kalamata, riz rouge et butternut
Sandre rôti, risotto de céleri et carottes de couleur
Linguine au saumon et parfum de citron, légumes du moment



Viandes

Filet de dinde farci aux champignons, courges spaghetti et petit épeautre
Sauté de bœuf à la citronnelle, légumes de saison
Pavé de veau rôti, patates douces et fèves



Plats Végétariens

Carottes au cumin façon clafoutis
Chou-fleur et pois chiches épicés et rôtis, grenade



Desserts

Déclinaison autour de l'ananas
Feuilleté caramélisé, crémeux chocolat et fruits de saison
Crème brûlée à la pomme
Pommes et coings façon crumble, sorbet citron-menthe
Fondant au chocolat

