



Menu Classique Automne - Hiver 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

Déclinaison autour de la betterave, crus et cuits en sorbet
Velouté de courge, patate douce et lait de coco, mouillette croustillante
Effiloché d'endives sur carpaccio de truite fumée, vinaigrette à la mangue
Salade de saison, légumes crus et cuits et volaille confite
Tarte fine de champignons des sous-bois, pousses de mesclun
Œuf poché, coulis de panais et tuile au sarrasin

Poissons

Tagliatelle à l'encre de seiche, gambas au piment d'Espelette et légumes du moment
Lieu Jaune rôti, risotto crémeux au butternut
Filet de maigre poêlé grenobloise, fenouil braisé et lentilles vertes du Puy

Viandes

Effiloché de Bœuf et patate douce, navets confits
Cuisse de Pintade rôti, courges spaghetti et petit épeautre
Tajine de veau aux épices douces et citron confits

Plats Végétariens

Gnocchi à la betterave, légumes oubliés d'automne
Risotto de courges, Beaufort et légumes de saison

Desserts

Notre Traditionnel moelleux au chocolat, cœur coulant framboise, sorbet menthe chocolat
Aumônières pommes / poires, caramel aux agrumes
Ananas rôti, croquant sucré façon crumble et glace vanille de Madagascar
Panna cotta à la crème de marrons