



Menu Classique Automne-Hiver 2023

Menu Classique : 40€ T.T.C./personne

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

Eaux Minérales - Thé ou Café

Vin de Pays 6,80€ T.T.C./personne ou Vin AOC 9,50 €T.T.C./pers.



Entrées

- Croustillant de champignons, jeunes pousses de Mesclun 
- Tartine grillée à la courge et tomme de Savoie, bouquet de mâche
- Velouté de poireaux et champignons, toast à l'ail noir 
- Œuf poché, crème de potiron, éclats de châtaignes
- Tartare de betterave et truite fumée, pousse de moutarde
- Salade de saison, légumes crus et cuits, crumble parmesan 



Poissons

- Saumon pané au sésame Wasabi, risone de blé et carottes de couleurs
- Dos de Merlu grillé, risotto crémeux au butternut
- Lieu jaune poêlé, riz noir et panais rôtis



Viandes

- Tajine d'agneau aux épices orientales, croustillant de feuille de brick
- Rond de veau braisé, patate douce et légumes de saison
- Suprême de volaille rôti, champignons poêlés et courges spaghetti



Plats Végétariens

- Wok de légumes, boulettes panées façon Thai
- Risotto crémeux à la courge, ravioles à la truffe



Desserts

- Notre Traditionnel moelleux au chocolat, cœur coulant passion, sorbet hibiscus et passion
- Choux façon Paris-Brest
- Gelée de pamplemousse, coulis de nougat et éclats de nougatine
- Panna cotta à la vanille de Madagascar, coulis agrumes, verveine citronnée

