



Menu Dégustation Automne-Hiver 2023

Menu Dégustation : 50€ T.T.C./personne


Entrée - Plat de Poisson ou de Viande ou Végétarien – Fromage – 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

Tataki de bœuf, jeunes légumes aux saveurs asiatiques
Crèmeux de pomme de terre, brunoise de butternut et croustillant épicé 
Tartare de saumon et Saint Jacques, condiments vinaigre échalotes



Poissons

Filet de Saint Pierre, beurre blanc safrané, linguine à l'encre de seiche et légumes d'hiver
Pavé d'Omble chevalier grillé, fenouil confit et lentilles vertes du Puy



Viandes

Filet d'agneau rôti au foin, pomme dauphine et champignons des sous-bois
Effiloché de joue de bœuf, purée de patate douce et légumes de saison



Plats Végétariens

Cannelloni aux épinards et ricotta, gratiné au fromage de notre région, légumes croquants
Plateau des fromages affinés de nos régions



Desserts

Tarte Mont Blanc meringuée
Poire pochée au jus de cranberry, éclats de crumble
Tartelette à la praline, sorbet du moment

