

## ***Les Entrées***

<b>Foie gras de canard</b> (origine France)	28 €
Terrine de foie gras de canard et confiture maison	
<b>Entrée végétale</b>	22 €
Tranche de cèleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon	
<b>Asperges</b>	26 €
Velouté d'asperges, île flottante aux herbes et escargot	
<b>Entrée « Insolite »</b>	29 €

## ***Les Poissons***

<b>Bar</b>	29 €
Filet de bar, sauce au curry vert, confit de choux au citron, gel de légumes	
<b>Truite</b>	29 €
Filet de truite rose de chez Guidat, sauce cresson, blé fumé	
<b>Poisson du menu « Insolite »</b>	32 €

## ***Le Végétal***

<b>Assiette végétale</b>	26 €
Croustillant de chèvre, carotte cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de choux fleur	

## ***Les Viandes***

<b>Magret de canette</b> (origine France)	32 €
Déclinaison de carotte-orange, gel de carottes, carottes fanes, paprika fumé	
<b>Pintade</b> (origine France)	32 €
Blanc de pintade, tourte de blettes, jus de volaille	
<b>Viande « Insolite »</b> (origine France)	32 €
<b>Entrecôte</b> (origine France)	25 €
Sauce diable shitaké, pomme Suédoise, mousse de légumes	
<b>Tête de veau tiède</b> (origine France) « comme la faisait ma Grand-Mère »	22 €

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises

## *Les Fromages*

Le Chariot de fromages affinés : fromages ici et ailleurs 12 €

## *Les Desserts*

Café gourmand 14 €

Mousse au chocolat, glace café, macaron, crème brûlée vanille, salade de fruits

Dessert du mois 12 €

Galet de pomme parsemé de pistache et amande, glace pistache

Dessert « Insolite » 13 €

Le dessert du menu insolite

Tartelette Tropicale 12 €

Ananas, noix de coco, crémeux Amatika, sorbet passion

Dessert Végétal 11 €

Poire pochée à la betterave sucrée, gel de Pinot Noir, glace vanille et sablé



## *Le Coin des « Gastro' Mômes »*

*(Jusqu'à 10 ans)*

### *Menu enfant*

Entrée, plat, dessert à 17 € / Ou plat et dessert à 12 €

Crêpes au jambon, salade verte

\*\*\*

Emincé de volaille aux petits légumes, spaetzle

Ou

Poisson selon arrivage

\*\*\*

Mousse au chocolat

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer  
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas.  
Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.  
Service 10% compris, Boissons non comprises*

# NOS MENUS

*Tout changement dans le menu, implique un supplément*

## *Nos menus Insolites*

Menu surprise concocté par le chef Henri Gagneux

Tentez ! Osez ! Et laissez-vous surprendre !

### **Formule à 56€**

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### **Formule à 66€**

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert



## *Le menu du Mois*

*Aucun changement possible*

2 formules au choix

### **Formule « Pastel » à 49€**

Entrée, Poisson **OU** Viande, Dessert

### **Formule « Aquarelle » à 64€**

Entrée, Poisson **ET** Viande, Dessert

Royale de foie gras, vinaigrette de morilles, chutney de petits pois

\*\*\*

Filet de truite rose de chez Guidat, sauce cresson, blé fumé

**ET/OU**

Blanc de pintade, tourte de blettes, jus de volaille

\*\*\*

Galet de pomme parsemé de pistache et amande,  
glace pistache

### **Notre suggestion de vins au verre en accord avec les menus**

Forfait 2 verres de vin 18€ (entrée et plat)

Forfait 3 verres de vin 26€ (entrée, poisson et viande)

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer  
de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas.  
Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises

# NOS MENUS

*Aucun changement possible*

## Menu Dégustation à 79€

**Menu servi uniquement par table complète**

Ce menu peut être servi, si vous le désirez, avec des vins au verre en accord avec les plats

Velouté d'asperges, île flottante aux herbes et escargot

\*\*\*

Filet de truite rose de chez Guidat, sauce cresson, blé fumé

\*\*\*

Poisson Insolite

\*\*\*

Blanc de pintade, tourte de blettes, jus de volaille

\*\*\*

Terrine de foie gras de canard et confiture maison

\*\*\*

Galet de pomme parsemé de pistache et amande, glace pistache



## Menu Végétal à 49€

Tranche de céleri confit au sésame, espuma pomme de terre et éclat de céréales, chutney de pomme fruit, salade de daïkon

\*\*\*

Croustillant de chèvre, carotte-cumin, tartelette aux artichauts, poireaux vinaigrette aux graines, pétales de chou fleur

\*\*\*

Poire pochée à la betterave sucrée, gel de Pinot Noir, glace vanille et sablé

*Avant toute prise de commande, merci de nous informer de toutes allergies, intolérances ou aliments que vous ne mangez pas. Dès lors que votre repas a débuté, toutes modifications ou changements de plats seront facturés.*

Service 10% compris, Boissons non comprises