

La carte Bistronomique

ENTREES

« Assiette de trois dégustations (*servies ensemble*) »
Saumon gravlax terre mer, pousses fraîches
Panna cotta de tomate, concombre au basilic
Mini burger, confiture d'oignon, bloc de foie gras



Tartare de légumes, sauce curry au lait de coco



Feuilleté au fromage

PLATS (au choix)

Dos de cabillaud, poêlée de légumes, sauce crustacée
Suprême de volaille mariné au citron, carotte fanes et légumes confits
Pavé de bœuf, jus au thym, pomme de terre Anna (+7 €)



Risotto aux pleurotes et fèves



Suprême de volaille, gratin dauphinois

FROMAGES

Duo de fromages, feuilles maraichères au vinaigre de cidre (+6 €)

DESSERTS

« Assiette de 2 douceurs sucrées »
Chou crémeux au chocolat et caramel beurre salé
Framboisine au chocolat blanc, pointe de yuzu



Wok de fruits de saison, coulis de fruits rouges



Dôme caramel au cœur coulant



Menu Végétarien



Menu Enfant