

La carte

Entrées

<i>Foie gras poêlé aux pommes, flambé à sa liqueur, sauce crémeuse et amandes effilées</i>	19.50 €
<i>Terrine de foie gras maison, gelé de poires au vin</i>	17.50 €
<i>Noix de St Jacques fraîches à la plancha sur sa purée de céleri et sauce betterave</i>	15.00 €
<i>Tartelette tatin d'endive au chèvre et jambon cru de Savoie...</i>	9.50 €
<i>Carpaccio de saumon à la ciboulette et échalotes, marinade citron vert...</i>	9.50 €
<i>Duo de betterave et moules marinières décortiquées</i>	9.00 €
<i>Salade aux bricks de St Marcellin aux noix caramélisées</i>	9.00 €

Poissons

<i>St Jacques au citron, miel et épices, sauce crémeuse</i>	19.50 €
<i>Rosace de gambas flambées au whisky</i>	17.50 €
<i>Brochette de gambas et ananas au lait de coco</i>	17.50 €
<i>Dos de saumon rôti, sel de Guérande</i>	16.50 €
<i>Filet de dorade sur sa purée de topinambour, crème de mâche au lard fumé</i>	14.50 €
<i>Cabillaud au chorizo sur son bouillon à la brunoise de légumes</i>	13.50 €

Viandes

<i>Rognons de veau sauce madère</i>	18.00 €
<i>Ris de veau flambés au cognac</i>	19.50 €
<i>Feuilleté de rognon et ris de veau à la moutarde à l'ancienne</i>	17.50 €
<i>Pavé de bœuf Simmental (175 g) à la plancha</i>	15.80 €
<i>Pavé de bœuf Simmental sauce : poivre vert ou morilles</i>	19.50 €
<i>Médailillon de filet mignon aux oranges et gingembre</i>	15.00 €
<i>Parmentier de joue de bœuf aux deux purées gratiné au St Marcellin</i>	13.50 €

Fromages

<i>Assortiment de fromages locaux, salade aux noix caramélisées</i>	6.00 €
<i>Feuilleté de chèvre au miel et épices, salade aux herbes</i>	5.00 €
<i>Ceruelle de canut et ses toasts</i>	5.00 €
<i>Faiselle de fromage frais, crème fleurette ou coulis de fruits rouges</i>	4.00 €

Desserts 8.00 €

<i>Profiteroles maison sauce chocolat tiède et amandes effilées grillées</i>
<i>Fondant au chocolat guanaja, coulis et sorbet framboise</i>
<i>Salade de suprêmes d'agrumes au sirop d'épices et son sorbet</i>
<i>Trio de crèmes brûlées (vanille, réglisse, café)</i>
<i>Dérivé de tiramisu à la passion et ananas flambé au rhum</i>
<i>Assortiment de sorbets (citron, passion, framboise) et sa tuile aux amandes</i>
<i>Coupe colonel (sorbet citron vert, 5 cl vodka) supp 1.50 €</i>

Cuisine maison sauf glace et sorbet : artisan glacier