

Menu Plaisir

42 €

Omble chevalier confit,
pomme paillason et garniture Grenobloise



Volaille fermière rôtie,
butternut aux épices,
potimarron, coing et safran



Millefeuille de figues,
et son sorbet



Composez votre repas à la carte

- Une Entrée : 22 €
- Un Plat: 33 €
- Plateau de Fromages : 8 € à 12 €
(selon la quantité)
- Un Dessert : 14 €

supplément de 5 € pour tous les plats issus du menu Dégustation (sauf le dessert)

Menu Dégustation 82 €

Ou **Menu à 72 €** avec un plat principal en moins

*Ce menu ne peut être commandé après 13h15 et 21h15 –
De préférence, servi pour toute la table.*

Thon juste saisi, céleri-sésame poire,

Satay et Soja



Lentilles au jus, jaune d'œuf, pied de cochon et

Truffe de Champagne



Lavaret et Ecrevisses, poêlée de champignons,

cresson, sauce Nantua



Pigeon rôti à la cacahuète, navet, choux rave

et moutarde « Savora »



Plateau de fromages affinés



Pré dessert



Montblanc

Menu Enfant 14 € à 20 €

(Menu servi jusqu'à 12 ans et adapté à son âge)

Ce menu comprend un plat et un dessert

Menu Régal

62 €

Escalope Foie Gras de canard poêlée,

Haricots, cèpes, noix et réglisse

Ou

Homard « Bleu », courgette et menthe, quetsche,

consommé glacé verveine-citron



Maigre de ligne braisé aux feuilles d'huître,
ragoût de coco de Paimpol au gingembre, tomates

Ou

Agneau du Quercy rôti à la cistre,

pissaladière, blette et jus aux olives



Plateau de Fromages affinés



Forêt Noire

Ou

Autour de la Mirabelle :

rôtie, glacée et sa tuile craquante