

À PARTAGER POUR L'APÉRITIF:

*Assiette de jambon ibérique
(env. 80gr) 16€*

ENTRÉES

CUISSES DE GRENOUILLES

En tempura, syphon béarnaise

EFFEILLÉ DE CÉLERI RAVE

*céleri cuit basse température, coques
et noisettes, vinaigrette de
coquillages*

TARTELETTE DE FIGUES

*fromage frais de chèvre et canard
(gésiers et magret)*

A
13€

PLATS

POULPE GRILLÉ

et houmous

RAVIOLE OUVERTE

*artichaut et shiitaké, jaune d'oeuf
confit*

JOUE DE BOEUF CONFITE

*Puis snackée, condiment savora-
estragon*

TRUITE GRILLÉE

*de la pisciculture Petit, beurre blanc
et oeufs de truite*

B
23€

GARNITURES

POIVRONS PADRON

grillé, fleur de sel

FRITES DE POLENTA

X3

PURÉE DE POMMES DE TERRE

au beurre

POÊLÉE DE CHAMPIGNONS

*et condiment champignons, vin
jaune*

SALADE VERTE

*mesclun, pickels de légumes et
croûtons*

C
6€

DESSERTS

FROMAGES

*trilogie de fromages de la
Fromagerie Gay*

CHOCOLAT

*croustillant chocolat-cacahuètes,
caramel au beurre salé,*

BABA AU RHUM

ananas et citron vert

GLACE ARTISANALE

*par Tweedle French-Alps,
pot de 150gr,
plusieurs parfums disponibles*

D
9€

ABCD40€
ABD35€
AC18€
BD27€

ABC32€
ACD27€
AD21€

BCD32€
BC26€
AB30€

Prix nets TTC, service compris.