

CÔTÉ

LE RESTAURANT

NOS ENTRÉES	GRANDE FAIM	
Œuf mollet façon Bénédictine <i>Poêlée de champignons à la truffe, velouté de champignons et noisettes, toast anglais</i>	11.00€	18.00€
Rouleaux de printemps au saumon, sauce cacahuète <i>Accompagnés de jeunes pousses et pickles</i>	14.00€	20.00€
Crème de maïs, avocat mariné et pop corn salé 	11.00€	18.00€
Carpaccio de bœuf, huile de truffe et parmesan <i>Salade de roquette et pickles</i>	14.00€	20.00€
Entrée du jour <i>Servie uniquement le midi</i>	8.00€	

CÔTÉ PLANCHES

Saucisson de Savoie & Saint-Marcelin IGP	18.00€
Focaccia & Stracciatella 	18.00€
Rillettes de saumon artisanales <i>Pickles & toasts</i>	18.00€

0

CÔTÉ

LE RESTAURANT

NOS PLATS



Thon rouge en Tataki en croûte de sésame *(Signature du Chef Jean-Sébastien Navarro)* 29.00€

Patate douce et avocat snacké, accompagné de sauce Ponzu

Ribs de bœuf Angus confits, laqués au jus corsé 29.00€

Purée de carottes & frites, sauce BBQ

Burger au paleron de bœuf Angus, cheddar affiné et moutarde 24.00€

Salade fraîche, oignons rouges en pickles et frites maison à la graisse de bœuf

Filet de bar, jus corsé au porto 25.00€

Crèmeux de courgettes au parmesan et riz noir

Aubergine gourmande   21.00€

Cuite & panée, caviar d'aubergine, pickles et poudre d'aubergine, câpres & tomates

Linguine au saumon, crème réduite aux crustacés 21.00€

Tomates cerise, oignons rouges et basilic

Plat du jour 18.00€

Servi uniquement le midi

MENU ENFANT



15.00€

Viande ou poisson du moment ou ravioles

Moelleux au chocolat ou 2 boules de glace

Un sirop au choix

 plats végétariens

 Recette rebelle



CÔTÉ

LE RESTAURANT

NOS FROMAGES



Demi Saint Marcellin IGP	8.00€
AOP Comté 18 mois travaillé <i>Mille-feuilles de comté & confiture de myrtille</i>	9.00€
Faisselle de fromage blanc Bressane <i>Miel / coulis maison / crème 35%</i>	8.00€

NOS DESSERTS



Harmonie d'automne <i>Figues fraîches, thym, spéculos et crème Philadelphia</i>	10.00€
Baba à la vodka <i>Compotée de poire à la vodka et chantilly vanille</i>	10.00€
Entremet Dulcey, caramel et noix de pécan <i>Chocolat Dulcey</i>	11.00€
Salade de fruits infusée à la menthe <i>Gressin maison</i>	9.00€
Café gourmand <i>Déclinaison de la carte des desserts</i>	12.00€
Digestif gourmand <i>Déclinaison de la carte des desserts et Chartreuse - 4cl</i>	25.00€
Dessert du jour <i>Servi uniquement le midi</i>	8.00€

