



Cuisine entièrement "faite Maison"

POUR COMMENCER

<i>Lumaconi à la farce de ricotta et épinard sur sa mousse de céleri safrané, marinière de moules, palourdes et St Jacques, crème d'oursin</i>	22 €
<i>Ballotine de foie gras de canard, croquant de fruits secs, coulis d'arbouses de Corse</i>	27 €
<i>Pâté en croûte « Maison » aux champignons des bois et foie gras, purée d'oignon rouge au vin, bouquet de jeunes pousses</i>	18 €
<i>Moelleux de Beaufort au lard et fond d'artichauts, bouquet de doucette et œuf de caille mollet</i>	18 €
<i>Noix de St Jacques rôties au fenouil et tomates confites, jus à l'anis et graines d'Arënkha</i>	23 €
<i>Tartare de saumon frais et fumé à l'ananas, coulis exotique et coco fraîche</i>	21 €
<i>Risotto moelleux au vin, rouelle d'encornets panés, sauce marchand de vin</i>	24 €

Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires



Cuisine entièrement "faite Maison"

## ENTRE LAC ET MER

- Filet de sébaste rôti sur sa peau, quenelle de tomate et basilic,  
beignets de courgettes, jus au romarin* 29 €
- Filet de bar poêlé sur ses artichauts, fruits de mer et pointes d'asperges vertes,  
jus aux tomates confites et senteurs de sauge.* 28 €
- Traditionnelles cuisses de grenouilles en persillade dans son poêlon  
( pour des raisons de qualité, ce produit peut venir à manquer )* 23 €
- Pavé de turbot sur l'arrête, mousse de pomme de terre vitelotte,  
crosnes et champignons des bois, jus aux senteurs de cèpes* 28 €
- Homard rôti dans sa carapace, fondue de poireaux à la chair de coque et St Jacques* 35 €



Cuisine entièrement 'faite Maison'

### LES PIÈCES DE NOTRE BOUCHER

*La souris de gigot d'agneau braisé au foin « 12 heures »,  
fricassée de pomme de terre au lard et cèpes, jus aux senteurs des sous-bois* 26 €

*Lasagne « Minute » au foie gras et châtaignes,  
sauce aux champignons des bois et huile de truffe* 27 €

*Pavé de filet de bœuf de la boucherie « Carrel » poêlé,  
fricassée de légumes d'antan et foie gras chaud, jus au genièvre  
(Boeuf « Charolais » d'origine France)* 28 €

*Suprême de poulet fermier aux morilles et cèpes,  
sauce crème liée au foie gras, tagliatelles fraîches « Maison »* 30 €

### PLAISIR DU BERGER

*Fromage frais en faisselle à la crème* 7 €

*Saint Marcellin en croûte de feuilletage fondant, doucette aux éclats de noisettes* 8 €

**Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins**  
Les prix sont nets, service compris