



Cuisine entièrement 'faite Maison''

« MES SELECTIONS DU TERROIR » 33 €

Tarif à la carte

Amuse bouche

- Péquillos farcis d'une brandade de morue, crèmeux d'oursin et coques* ° 22 €
Ou
Terrine de volaille « Maison » au foie gras et girolles, bouquet de jeunes pousses ° 23 €
Ou
*Velouté de coquillages safrané aux senteurs d'oursin,
filets de rougets poêlés, marinière de moules et palourdes* ° 19 €
Ou
Tartare de saumon frais et fumé aux fines herbes, caponata sicilienne, jus d'olives noires ° 22 €

★★★★★

- Filet d'omble chevalier rôti aux écrevisses, fondue de poireaux, jus aux feuilles de livèche* ° 26 €
Ou
Pavé de bonite poêlé rosé, barigoule d'artichauts aux pignons, jus aux tomates cerise et pétales d'ail ° 26 €
Ou
La souris de gigot d'agneau braisée au foin « 12heures », fricassée de pomme de terre au lard et cèpes ° 27 €

★★★★★

- Soufflé chaud au Grand-Marnier, coulis d'orange sanguine, salade d'agrumes* ° 16 €
Ou
Sphère chocolatée à la praline et sorbet muroise, croquette chocolat noisette, coulis de framboise ° 16 €

Fromage en supplément

Fromage frais en faisselle à la crème ° 7 €

Tartine de Reblochon fondant au cumin, bouquet de doucette ° 8 €