Cuisine entièrement ''faite Maison''

« LA BALADE GOURMANDE » à 51 € **Tarif à la carte**

Noix de St Jacques snackées, marinée de coquillages, crème d'oursin safrané *26,00 €*
ou
Pâté en croûte « Maison » au foie gras et cèpes, sirop de vin, bouquet de doucette *26,00 €*
ou
Marbré de foie gras de canard mi-cuit à la clémentine de Corse, salade de jeunes pousses *27,00 €*

✯✯✯✯✯

Filet de dorade et langoustine rôtie sur sa compotée de fenouil et tomate confite, bisque de crustacé aux senteurs de fenouil sauvage *31,00 €*
ou
Pavé de filet de bœuf poêlé au poivre mignonette, légumes d'antan, jus au foie gras et girolles *33,00 €*

✯✯✯✯✯

Croquant aux fruits exotiques, mousse parfumé au Rhum de Martinique, sorbet fruits des tropiques *17,00 €*
ou
Moelleux au chocolat cuit « minute », son cœur coulant aux fruits rouges, coulis de myrtilles *17,00 €*

Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires
Toutes nos glaces sont artisanales et fabriquées par « Glaces des Alpes »
Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins

Les prix sont nets, service compris