

Notre carte de saison

Menu Louis XVI à 55 € (entrée, poisson ou viande et dessert) à composer dans notre carte

Entrées : 25 €

*Pressé de magret et foie gras de la Maison Mitteau, Kumquat en vinaigrette
Carpaccio de Saint-Jacques, Butternut, Vinaigrette pignons de pins, Roquette*

Poissons : 30 €

*Lieu jaune de nos côtes, Mousseline de carottes, Coquillage en émulsion
Saint-Jacques juste rôties, Gnocchis truffés, Crème de cresson, Châtaignes*

Viandes : 34 €

*Pigeonneau de Maulévrier cuit sur coffre, La cuisse en tartelette, Calisson de pomme de terre
Ris de veau façon grenobloise, mousseline de céleri et pousses d'épinard*

Supplément fromage : 12 €

Une sélection de fromages chez Rodolphe Le Meunier, M.O.F, et de notre producteur local la ferme Gaborit

Dessert : 16 €

Dessert à commander en début de repas

*Chocolat Andoa crémeux, Meringues en Mikado, Sorbet yuzu
Poire Fondante au vin, Chutney d'oranges épicées, Glace vanille*

*Toutes nos viandes sont d'origine France et nos plats cuisinés dans notre établissement.
Les produits que nous proposons sont soumis aux variations d'approvisionnement du marché et peuvent nous faire défaut.*

Prix nets – Service compris T.V.A 10 %