



Menu Altitude

49€

Le Feuilleté à la tapenade d'olive verte

compotée de poivrons, tomates confites et fin coulis



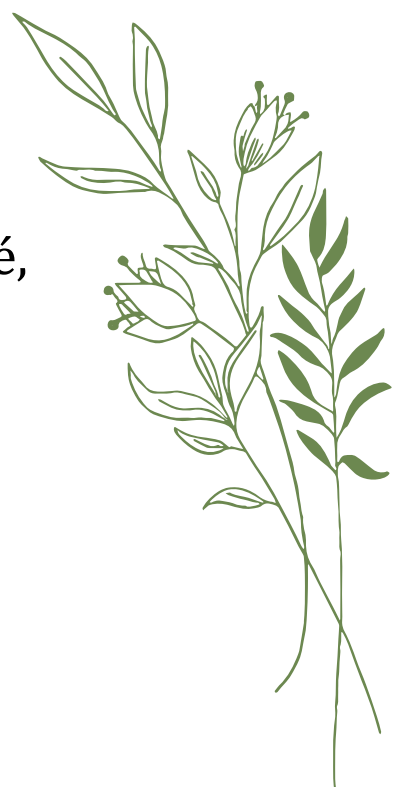
Gigot d'Agneau

cuisson lente, aubergines fondantes, haricots verts
et sauce au romarin



Le Cassis

sablé noisette, crémeux à la sauge,
confit cassis, crème légère au praliné,
sorbet cassis-sauge





Menu Horizon

59€

Ceviche de Dorade royale de la baie de Canne

gaspacho de concombre, sorbet pomme Granny Smith à l'aneth



Thon Rouge de ligne de méditerranée
sauce balsamique réduit et baies de timur

ou

La Poire de Bœuf Montbelliard
sauce à l'estragon

Arancini parmigiano et thym, petits pois frais,
tomates cerises rôties



La Fraise et Sérac de vache
marmelade de fraise, sablé breton,
émulsion au fromage blanc, sorbet fraise et basilic citron,
nage de fraise





A la Carte

Entrées:

Le Feuilleté à la tapenade d'olive verte 16€

compotée de poivrons, tomates confites et fin coulis

Ceviche de Dorade royale de la baie de Canne 18€

gaspacho de concombre, sorbet pomme Granny Smith à l'aneth

Plats:

Gigot d'Agneau 30€

cuisson lente, aubergines fondantes, haricots verts
et sauce au romarin

Thon Rouge de ligne de méditerranée 36€

Arancini parmigiano et thym, petits pois frais,
tomates cerises rôties, sauce balsamique réduit et baies de timur

La Poire de Bœuf Montbelliard 36€

Arancini parmigiano et thym, petits pois frais,
tomates cerises rôties, sauce à l'estragon

Fromage:

Assiette de Fromages 9€

fermiers de nos régions, accompagnés
d'une confiture de cassis et de ses fruits secs

Desserts:

Assortiment de glaces et de sorbets 10€

accompagnés de fruits de saison

Le Cassis 13€

sablé noisette, crémeux à la sauge,
confit cassis, crème légère au praliné,
sorbet cassis-sauge

La Fraise et Sérac de vache 15€

marmelade de fraise, sablé breton,
émulsion au fromage blanc, sorbet fraise et basilic citron,
nage de fraise

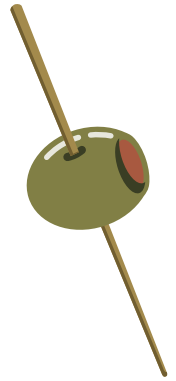


A partager



Planche apéritive 9€

Assortiment d'olives
Mélange cacahouètes, noix cajous
Chips de poivrons



Le pâté maison 10€

raisins / noisettes
(150gr)

Tomme de Vache pané 9€

Saumon Bømlo en gravlax 16€

aneth et baies roses

Cuisses de Grenouilles 24€

en persillade
La douzaine

Planche de charcuteries 20€

Savoyarde

Grande planche mixte 32€

accompagné d'une confiture de cassis,
de fruits secs et de pickles

