



A la Carte

Entrées:

Pressé de Truite de Savoie 16€

insert julienne de légumes, crème citronnée,
radis colorés

Tartare de Bœuf au couteau 18€

sauce soja, coriandre, cacahuètes, pickels
et poivre de Penja blanc

Plats:

Croustillant de Joes de Porc 28€

AOC Haricot Coco de Paimpol, petits légumes, coulis de tomates

Le Rouget Barbet sauce crustacé 36€

Fregola aux petits pois, carottes de couleurs, fenouil

Le Filet de Canette du Val de Loire 36€

Fregola aux petits pois, carottes de couleurs, fenouil

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 Melon et la Framboise 13€

brunoise de melon en gelée d'agastache,
confit et biscuit moelleux à la framboise,
granola et sorbet melon-agastache

La Figue et vanille fumée 15€

croustillant à la noix, figues rôtis, crème à la vanille fumée,
compotée et sorbet figue



A partager

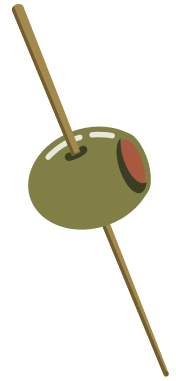


Planche apéritive 9€

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

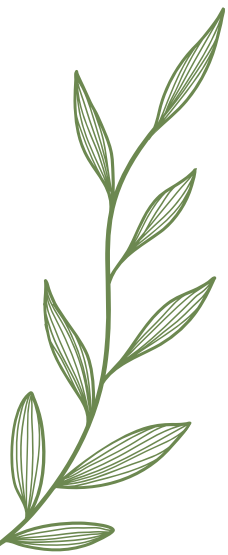
Planche de charcuteries 20€

Savoyarde

Grande planche mixte 32€

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





Menu Enfant

(servit jusqu'à 12 ans)

16€

Steak haché

Purée de pomme de terre
et salade verte



Moelleux au chocolat,
glace vanille



Prix TTC Service compris