

LA CARTE

Les Entrées

<i>Croquettes de haddock, coleslaw maison condimenté au raifort.</i>	12
<i>Cappuccino de châtaignes, royale de volaille, éclats de marrons, écume à l'huile de truffe.</i>	12
<i>Dôme homard et champignons en feuille de choux tendre, bouillon de crabes verts crémé.</i>	19
<i>Escalopes de foie gras poêlées, pot au feu de légumes oubliés.</i>	19

Les Plats

<i>Joue de bœuf fondante, pomme de terre soubise, sauce viné.</i>	21
<i>Merlu en noir et blanc, lentilles cuisinées à la chinoise.</i>	21
<i>Tourte de lièvre, cocotte de légumes d'hiver.</i>	31
<i>Noix de Saint-Jacques sous croûte grenobloise, étuvée de poireaux terre et mer.</i>	31

Le Fromage

<i>Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.</i>	8
<i>Plateau de Fromages d'ici et d'ailleurs, salade douce amère.</i>	12

Les Desserts

<i>L'orange et la crêpe, sorbet thym-bergamote.</i>	13
<i>Le chocolat : Croquant, crémeux, moelleux, vaporeux, glacé et en soupe froide.</i>	15
<i>Parfait glacé marron, sphère craquante rhum.</i>	12

Prix nets /service compris

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de France.