

MENU A 19€

Menu servi uniquement le midi (hors dimanches et jours fériés)

Les Entrées

Velouté de châtaignes, éclats de marrons.

Croustillants de pied de cochon et foie gras de Stéphane, sucrose craquante.

Les Plats

Jarretton de cochon en crépinette, lentilles cuisinées.

Croquettes de haddock, étuvée maraîchère.

Les Desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.

Ou

Savarin Grand-Marnier, sorbet thym-bergamote.

Macaron pomme, crème glacée vanille.

Prix nets /Service compris

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de France.

MENU A 29 €

Les Entrées

Croquettes de haddock, coleslaw maison condimenté au raifort.

Dôme homard et champignons en feuille de choux tendre, bouillon de crabes verts crémé. (Suppl. 4€)

Cappuccino de châtaignes, royale de volaille, éclats de marrons, mousse à l'huile de truffe.

Les Plats

Joue de bœuf fondante, pomme de terre soubise, sauce viné.

Tourte de lièvre, cocotte de légumes d'hiver. (Suppl. 6€)

Noix de Saint-Jacques sous croûte grenobloise, étuvée de poireaux terre et mer. (Suppl. 6€)

Merlu en noir et blanc, lentilles cuisinées à la chinoise.

Les Desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs.

Ou

L'orange et la crêpe, sorbet thym-bergamote.

Le chocolat: Croquant, crémeux, moelleux, vaporeux, glacé et en soupe froide. (Suppl. 3€)

Parfait glacé marron, sphère craquante rhum.

Prix nets /Service compris

Nos viandes et volailles proviennent exclusivement de France.

MENU DEGUSTATION 55 €*

Entrée

Croquette de haddock, coleslaw maison condimenté au raifort.

Entrée chaude

Cappuccino de châtaignes, éclats marrons, écume à l'huile de truffe.

Poisson

Noix de Saint-Jacques sous croûte grenobloise, étuvée de poireaux terre et mer.

Viande

Escalope de foie gras poêlée, pot au feu de légumes d'hiver.

Dessert

L'orange.

**Ce menu est servi pour l'ensemble de la table.*

Prix nets/Service compris