

Nos formules

Entrée, plat, fromage et dessert 44€

Entrée, plat, fromage ou dessert 40€

Entrée, plat ou plat, fromage ou dessert 33€

Menu enfant (jusqu'à 10ans) 16€

Un plat chaud et un dessert (selon le marché)



Les entrées

Paté en Crouste

Paté en croûte de lapin et chutney de pomme

Petit épeautre et asperge

*Risotto de petit épeautre au Cantal, asperges vertes,
et légumes printaniers*

Maigre et betterave

*Gravelax de maigre, déclinaison de betterave acidulée,
et fromage frais à l'aneth*

Les plats

Skrei et fenouil

Cuit vapeur, embeurrée de chou, fenouil braisé et en salade à l'orange, sauce aux crustacés

Veau en 2 façons

Rôti et poitrine confite, petits pois, lardons, pommes de terre nouvelles et pesto à l'ail des ours

Poulette de Monsieur Raymond

Filet rôti, cuisse confite, carottes, artichauts confits, crème d'oseille et jus de volaille

Suggestion végétarienne

Gnocchis et ail des ours

Gnocchis de pomme de terre parfumés à la sauge, petits pois, carotte et ail des ours, beurre blanc

Les fromages

La Faisselle de fromage blanc (crème, coulis, miel)

ou

Les Fromages d'Ardèche et d'Auvergne

Les desserts

Poire

Soufflé poire et sorbet poire

Pomme façon Tatin

Pressé de pomme, ganache chocolat blanc/citron vert, sauce caramel et sorbet pomme verte

Chocolat et café

Crèmeux de chocolat Ceiba, émulsion au café et sorbet chocolat

Brioche perdue

Salade de fraises et rhubarbe à l'oseille et à l'estragon, crème double et sorbet fraise