



Jérémy MENERET, notre chef de cuisine élabore une carte respectant la saisonnalité des produits et s'assure de la provenance et l'origine des viandes et poissons.

✳ Plats « Signature » du Chef

ENTRÉES	Velouté chou-fleur, céleri, Beaufort et tartine gourmande	10 €
	Tarte sablée aux champignons et échalotes confites	12 €
	St Jacques en robe de corail, crème de poireau ✳	14 €
	Foie Gras parfumé à la truffe, confit de clémentine Corse	16 €
PLATS	Mijoté de Joue de Bœuf à la vigneronne	20 €
	Carré de Porcelet fumé au foin, rôti, potiron et fleurettes ✳	22 €
	Volaille fermière en basse température, légumes oubliés	24 €
	Dorade rôtie, mousseline de panais et julienne de légumes	26 €
DESSERTS	Sélection de fromages affinés	12 €
	Nos sorbets et glaces originales « Maison »	8 €
	Mont-blanc du 1786	10 €
	Roulé Ananas et son sorbet	10 €
	Dôme léger à la Clémentine ✳	10 €
Comme une poire Belle-Hélène	10 €	