



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	8 €
	Tarte sablée aux champignons et échalotes confites	9 €
	St Jacques en chaud-froid, poireau-citron ✱	12 €
	Foie Gras façon Mille et une nuit	14 €
PLATS	Mijoté de Joue de Bœuf à la vigneronne	18 €
	Carré de Porcelet rôti au foin, potiron et fleurettes ✱	20 €
	Volaille fermière, poêlée paysanne	22 €
	Dorade rôtie, panais et julienne de légumes	24 €
DESSERTS	Sélection de fromages affinés	9 €
	Nos sorbets et glaces "Maison »	6 €
	Mont-blanc du 1786	8 €
	Nos sorbets et glaces originales « Maison »	8 €
	Dôme léger à la Clémentine ✱	8 €
	Comme une poire Belle-Hélène	8 €