

Menu 38 €

Entrées

Cappuccino de Cèpes à l'huile de
noisette et lard fumé *ou*

Papeton de saumon fumé au chèvre
frais et aneth, mesclun et
vinaigrette yuzu *ou*

Entrée de l'ardoise

Plats

Pavé de saumon cuit à l'unilatéral,
beurre blanc et petits légumes
d'hiver *ou*

Cuisse de Canard confite maison,
façon cassoulet toulousain *ou*

Cœur de rumsteak au poivre
mignonette et son gratin
dauphinois *ou*

Poisson ou viande de l'ardoise

Desserts ou Fromages

Fromages (3 au choix) avec sa
salade panachée à l'huile de noix *ou*

Mi-cuit au chocolat Valrhona et son
coulis *ou*

Crème brûlée catalane *ou*

Dessert de l'ardoise

Menu 52 €

Entrées

Salade de mesclun Terre & Mer (foie
gras/saumon/haddock/jambon pays) *ou*

Tartare de saumon aux parfums
exotiques et sa tuile de sésame *ou*

Petite marmite d'escargots aux
champignons des bois, sauce morille

Plats

Dos de cabillaud braisé aux pistils
de safran local sur fondue de
poireaux *ou*

Contre filet de bœuf ~400gr grillé,
Beurre Maître d'Hôtel et ses frites
fraîches *ou*

Pavé de cerf poêlé sauce poivrée,
mousseline de panais et sa tatin
Selon Arrivage d'ananas *ou*

Poêlée de ris de veau sauce morille
et ses légumes

Desserts ou Fromages

Choix du dessert à la carte

Menu enfant 14.50€

Une boisson (un verre : limonade,
coca, jus d'ananas, jus d'orange ou
sirop),

Le poisson ou la viande du
moment, frites ou légumes et
Deux boules de glace ou le délice

