

Menu 34€

Entrées

Fine ratatouille au pistou et
croustille de jambon de pays *ou*
Salade de tomate et mozzarella au
basilic *ou*

Papeton de saumon fumé
mascarpone aux fines herbes *ou*

Caviar d'aubergine et son œuf poché
ou

Entrée de l'ardoise

Plats

Escalope de saumon rôti aux
légumes provençaux et son pistou *ou*
Cœur de rumsteck poêlé au poivre
mignonette et

son gratin dauphinois *ou*

Magret de canard rôti, au miel de la
Vallée, écrasé de patate douce melon
et raisin *ou*

Le poisson *ou* la viande de l'ardoise

Desserts

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

Trio de crèmes brûlées *ou*

Moelleux au chocolat Valrhona et
son coulis *ou*

Délice du moment et son coulis

ou Dessert de l'ardoise

Menu 46€

Entrées

Tartare de saumon aux herbes fines,
citron et huile d'olive *ou*

Salade de mesclun Terre & Mer (foie
gras, jambon de pays, haddock et
saumon fumé...) *ou*

Petite cocotte d'escargots gros gris
fermiers aux champignons des bois
(ferme L'Helix Sire 31350 Escanecrabe)

Plats

Selon Arrivage

Belle sole meunière et ses légumes *ou*

Dos de cabillaud braisé à l'huile
d'olive, tomate et sa tapenade *ou*

Contre filet Normand ~400g, BMH
et ses frites fraîches *ou*

Poêlée de ris de veau sauce morilles,
légumes du moment

Desserts

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

Croquant de fruits à la crème
mascarpone au miel de la Vallée *ou*

Baba au rhum crème fouettée *ou*

Profiteroles maison, glace vanille et
sauce chocolat (trois choux)



Menu enfant 14.50€

Une boisson (un verre : soda, jus de
fruits ou sirop),
Le poisson ou la viande du
moment frites ou légumes
Deux boules de glaces ou délice
du moment