

La Carte

Entrées

- ♦ Roulés de courgette à la brousse de chèvre, mesclun, saumon fumé, suc de basilic. 12 €
- ♦ L'œuf cuit à 67°, asperge, purée d'amande, granny. 12 €
- ♦ Tartare de Bœuf, mesclun. 14 €
- ♦ Foie gras cuit à basse température. 16 €



Plats

- ♦ Pavé de saumon, garnitures de saison. 19 €
- ♦ Magret de canard, garnitures de saison. 19 €
- ♦ Pluma de cochon fermier grillé, garnitures de saison. 23 €
- ♦ Filet de Bœuf cuisson basse température, garnitures de saison. 26 €
- ♦ Souris d'Agneau, garnitures de saison. 26 €



Fromages

- ♦ Assiette de fromages de Pays. 7€
- ♦ Faisselle avec son Coulis de fruits Maison ou Crème de Marron. 6€



Desserts

- ♦ Crèmeux au chocolat noir 70%, sorbet Banane. 10€
- ♦ Crème brûlée à la châtaigne, glace vanille. 10€
- ♦ Superposition de croustillants et de chiboust au citron glacé. 10€

PIZZA:

MARGHERITA	9€
Sauce tomate, mozzarella, emmental râpé & olives	
REINE	10€
Sauce tomate, jambon, champignon, mozzarella, emmental râpé & olives	
VÉGÉTARIENNE	11€
Sauce tomate, aubergine, courgette, poivron, oignon, mozzarella, emmental râpé & olives	
CHORIZO	11€
Sauce tomate, chorizo, poivron, mozzarella, emmental râpé & olives	
4 FROMAGES	12€
Creme, reblochon, chevre, roquefort, mozzarella, emmental râpé & olives	
Savoyarde	12€
Creme, lardons, pomme de terre, oignon, reblochon, mozzarella, emmental râpé & olives	
Chevre miel	11€
Creme, oignon, chevre, miel, noix, mozzarella, emmental râpé & olives	
Ardechoise	12€
Sauce tomate, caillette, chèvre, pomme de terre, mozzarella, emmental râpé & olives	