



LA CARTE



Entrées

Marbré de Foie Gras, Vierge de Poires et Figues au Caramel de Balsamique 26 €
Marbled Foie Gras, pear and fig virgin oil with balsamic caramel

Truite Rose Mi-Fumée, Bavaroise Bloody Mary et son Buisson de Céleri 20 €
Half-smoked pink trout, Bloody Mary jelly and its celery bush

Rissole de Reblochon aux Pommes et sa Compotée d'Oignons Tièdes 12 €
Reblochon rissole with apples and stewed lukewarm onions

Palette de Charcuterie 18 €
Dry meats plate

Salade Terre et Lac 18 €
Foie Gras, Magret Fumé, Viande Séchée, Écrevisse et Poissons Fumés des Lacs
Earth and Lake salad
Foie Gras, smoked duck breast fillet, dried meat, crayfish and smoked fishes from the lakes

Poissons

Truite Rose Fumée Minute à la Crème de Foin 22 €
Minute smoked pink trout with hay cream

Ombre Chevalier Orange Safranée 32 €
Very thin local trout with orange and saffron

Noix de Saint-Jacques Panées aux Noisettes et leur Crème de Trompettes 36 €
Scallops breaded with hazelnuts and their black mushroom cream

Viandes

Entrecôte Beurre Café de Paris 26 €
Rib steak with its herb-flavored butter

Cocotte de Mignon de Veau Façon Blanquette aux Champignons des Bois 30 €
Veal filet mignon dish blanquette way with wood mushrooms

Ballottine de Volaille aux Fruits Secs, Foie Gras et sa Sauce Porto 22 €
Poultry ballottine with dried fruits, Foie Gras and Port wine sauce

Demi-Magret de Canard au Vin Chaud et à la Myrtille 25 €
Half duck breast fillet with mulled wine and blueberry

Prix nets boissons non comprises / Net prices without beverages
Si vous souhaitez changer d'accompagnement, merci de nous le signaler.
If you want to change your side dish, please tell it.

