



LA CARTE

Entrées

Médailillon de Foie Gras et sa Compote de Melon aux Amandes 25 €
Foie Gras Medallion with its Melon and Almonds Compote

Tartelette de Crioutin aux Légumes Croquants et Pesto du Jardin 18 €
Crioutin (Local Cow's Cheese) Tartlet with Crispy Vegetables and Garden Pesto

Tarte de Melon d'Eau, Tomates, Mozzarella, Sorbet d'Avocat et Chiffonnade de Jambon de Pays 16 €
Pie with Watermelon, Tomatoes, Mozzarella, Avocado Sorbet and Country Ham Chiffonnade

Duo de Truites Fumée et Marinée à la Faisselle d'Aurore et Pommes de Terre Tièdes 22 €
Smoked and Marinated Trout Duo with Aurore's Cottage Cheese and Lukewarm Potatoes

Palette de Charcuterie 18 €
Dry Meats Plate

Poissons

Filet d'Omble Chevalier, Beurre d'Orange et Gelée de Pissenlit 36 €
Very Thin Local Trout Filet with Orange Butter and Dandelion Jelly

Filet de Truite Rose Déglacée à la Chartreuse et sa Crème d'Oseille 22 €
Pink Trout Filet Deglazed with Chartreuse and its Sorrel Cream

Viandes

Côtes d'Agneau Gratinées à l'Ail des Ours 28 €
Lamb Ribs with Wild Garlic Gratin

Magret de Canette et ses Abricots Rôtis au Romarin, Jus aux Amandes 22 €
Duckling Breast Fillet with its Apricots Roasted with Rosemary and its Gravy with Almonds

Entrecôte de Bœuf Demi-Glace à l'Échalote Servie sur son Lit de Champignons 30 €
Beef Rib Steak with Demi-Glace Shallots Served on its Mushrooms Bed

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.

