



LA CARTE

Entrées/ Starter

Palette de charcuterie de pays 20 €
local cured meats platter

Marbré de foie gras, et sa déclinaison à l'abricot 30 €
Marbled foie gras with declination of apricot

*Roulade de truite rose fumée maison à sa crème fromagère,
Framboises, noisettes, Salade de légumes* 22 €
Homemade smoked pink trout stuffed with cream cheese,
Raspberries, hazelnuts and Vegetable salad

Carpaccio de tomate et chiffonnade de jambon de pays, fond d'artichaut au chevrotin 20 €
Tomate verte au crioutin à la betterave
Tomato carpaccio and cured ham chiffonade, artichoke hearts with goat cheese
Green tomato with beetroot crioutin cheese

Poissons/Fish

Pavé de truite rose, sauce yaourt à la verveine poêlée de légumes verts 28 €
Pink trout steak, verbena yogurt sauce, pan-fried green vegetables

Filet d'omble chevalier, beurre moussieux aux noix et noisettes, légumes du jour 35 €
Arctic char fillet, foamy butter with walnuts and hazelnuts

Viandes/Meats

Carre d'agneau en croûte d'herbes du jardin et son jus 35 €
Taboulé de quinoa
Rack of lamb in a crust with its garden herb jus, quinoa tabbouleh

Suprême de poulet jaune aux morilles, légumes du jour 30 €
Yellow chicken supreme with morels

Pavé d'onglet de bœuf au beurre à l'estragon frites maison et salade verte 30 €
Hanger beef with tarragon butter, homemade French fries and green salad

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 us.
Viande d'origine française/Meat of French origine

