

ENTRÉES - STARTERS

Œuf parfait sur crème de panais et noisettes torréfiées
Slow-cooked egg on parsnip cream with toasted hazelnuts

Tartelette de potimarron et mousse légère de chèvre frais
Butternut squash tartlet with a light fresh goat cheese mousse

Tartare de dorade et crevette sauvage, gel de citron et pickles d'oignon rouge
Sea bream and wild shrimp tartare, lemon gel and pickled red onion

Millefeuille de céleri rave et pomme Granny Smith, vinaigrette miel et moutarde à l'ancienne
Celeriac and Granny Smith millefeuille, honey and wholegrain mustard vinaigrette

PLATS - MAIN COURSE

Ballotine de suprême de volaille aux châtaignes, polenta crémeuse et jus corsé aux herbes
Chestnut-stuffed poultry supreme ballotine, creamy polenta and rich herb jus

Dos de dorades et lous pochés en bouillabaisse, pomme de terre, cazette et oignons
Poached sea bream and sea bass fillets in bouillabaisse broth, potato, "cazette" hazelnut and onions

Curry doux de légumes au lait de coco, riz parfumé et herbes fraîches
Mild vegetable curry with coconut milk, fragrant rice and fresh herbs

SUGGESTION DU JOUR - TODAY'S SPECIAL

Lundi : Quasi de veau, poireaux fondants et pomme de terre grenaille
Monday : Veal rump, melting leeks and herb-roasted baby potatoes

Mardi : Confit de boeuf Stroganoff, riz pilaf aux herbes
Tuesday : Slow-cooked beef Stroganoff with herb pilaf rice

Mercredi : Pavé de dorade Cébaste, purée de céleri rave et huile vierge au citron et herbes
Wednesday : Seabream fillet "Cébaste", celeriac purée and lemon-herb virgin oil

FROMAGES ET DESSERTS - CHEESES AND DESSERTS

Trilogie de fromages des Hauts Cantons - Trilogy of cheeses from the Hauts Cantons

Cheesecake citron-gingembre, gel de citron et éclats de meringue - Lemon-ginger cheesecake, lemon gel and meringue shards

Tarte fine aux pommes et sa glace Rouergate - Crisp apple tart with Rouergate ice cream

Entremet chocolat en deux textures, biscuit cacao moelleux - Chocolate dessert in two textures, with a soft cocoa biscuit

Menu en 2 plats - Two-course menu 30€ TTC

Menu en 3 plats - Three-course menu 35€ TTC