



CARTE D'HIVER

LES ENTRÉES

FAVOUILLE PROVENÇALE, SOUPE DE CRABE MIJOTÉE AÏOLI ET PAIN TOASTÉ (1,4,7)	10,00€
OEUF PARFAIT BIO, VELOUTÉ DE COURGE ET RÂPÉ DE FROMAGE (3,7)	12,00€
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS, CRÈME DE PANAIS ET VIANDE DES GRISONS (7)	14,00€
FOIE GRAS DE CANARD, SALADE FOLLE AU BALSAMIQUE ET CHUTNEY DE POIRES	16,00€

LES PLATS

NOIX DE SAINT-JACQUES À L'HUILE D'OLIVE, RACINES DE PERSIL POÊLÉES AU BEURRE NOISETTE ET DÉGLACÉES AU CITRON VERT (4,5,7,8)	24,00€
TRUITE CUITE AU BEURRE DEMI-SEL, MINI BETTERAVES ET VINAIGRETTE (4,7)	18,00€
PALERON DE BOEUF CONFIT, LÉGUMES D'AUTOMNE ET JUS CORSÉ (7,9)	19,00€
SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI AU THYM, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE AUX OLIVES (7,9)	17,00€

LES DESSERTS

SÉLECTION DE FROMAGES, CHUTNEY DE POMMES ET GRAINES DE FENOUIL (7)	10,00€
COMPOTÉE DE POMME RÔTIE, CHANTILLY À LA POMME ET SORBET PASSION (1,7)	10,00€
MANDARINE SUR SA TARTELETTE AUX AMANDES ET CRÈME DIPLOMATE AU CITRON (8,7)	12,00€
DÔME DE MOUSSE AU CHOCOLAT INFUSÉE À LA FÈVE DE TONKA BISCUIT PRALINÉ CROUSTILLANT (1,3,7,8)	14,00€



LISTE DES ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN
2. CRUSTACÉS
3. OEUFS
4. POISSONS
5. ARACHIDES ET PRODUITS À BASE D'ARACHIDES
6. SOJA ET PRODUITS À BASE DE SOJA
7. LAIT ET PRODUITS À BASE DE LAIT
8. FRUITS À COQUE
9. CÉLERI ET PRODUITS À BASE DE CÉLERI
10. MOUTARDE ET PRODUITS À BASE DE MOUTARDE
11. GRAINES DE SÉSAME
12. LUPIN ET PRODUITS À BASE DE LUPIN
13. MOLLUSQUES ET PRODUITS À BASE DE MOLLUSQUES
14. SULFITES