

## NOTRE CHEF VOUS PROPOSE

### **A partager**

- Assortiment de 3 tartinades maison 10,00€
- Saucisson de Savoie entier (160 gr), beurre, pain 18,00€
- Les grillons charentais de la Maison Dupuy (100 gr) 14,00€  
(Rillettes artisanales élaborées à l'Ile d'Oléron selon une recette traditionnelle)

### **Entrées**

- Velouté Dubarry, haddock, noisettes torréfiées 14,00€
- Terrine grand-mère maison, salade frisée 12,00€
- Œuf poché, poêlée de champignons persillés 16,00€
- Foie gras de canard au torchon maison, chutney, pain toasté 20,00€
- Carpaccio de daurade aux agrumes 15,00€

### **Plats**

#### **Poissons**

- Loup, crème de cèleri au beurre noisette, butternut, châtaigne, jus de rôti maison 28,00€
- Turbot façon meunière, pommes vapeur 32,00€
- Cannellonis de langoustines, duxelles de champignons 30,00€

#### **Viandes**

- Filet de bœuf Simmental, foie gras poêlé, jus de viande Maison, écrasé de pommes de terre 42,00€
- Filet de bœuf Simmental, sauce poivre maison, frites 38,00€
- Quasi de veau en croûte de noisettes, purée de panais, jus aux épices douces 26,00€
- Suprême de volaille contisé au beurre d'estragon, risotto de champignons 26,00€
- Bœuf braisé « façon Bourguignon », spaetzle maison 25,00€

\* Supplément garniture : 5€    \* Supplément sauce : 3€

### **Fromages**

- Saint Marcellin fermier affiné entier 10,00€
- ½ Saint Félicien fermier affiné 8,00€
- ½ Saint Marcellin et ½ Félicien fermier affinés 12,00€

### **Desserts**

- Tarte Tatin, crème épaisse 12,00€
- Le traditionnel baba gourmand arrosé de rhum ambré 12,00€
- Mousse au chocolat maison, praliné noisette 10,00€
- L'incontournable crème brûlée à la vanille Bourbon 11,00€
- Dame Blanche (glace vanille, coulis de chocolat, chantilly) 9,50€
- Glaces et Sorbets au choix (2 boules) 8,00€

Tous nos plats sont faits maison et élaborés sur place à partir des meilleurs produits sélectionnés par le chef de cuisine