

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 14,90 €

Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Pruneau Vin Rouge

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley 13,90 €

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Carpaccio de Cabillaud Fumé aux Pommes de Pin 19,00 €

Houmous Maison, Ricotta Façon Canut, Siphon Pomme Verte,

Vinaigrette aux Agrumes, Tuile Charbon Végétal

Sashimi de Saumon "Möwi" 13,90 €

Avocat, Roquette, Gingembre Confit au Vinaigre, Caramel Miel-Soja, Vinaigrette Wasabi, Sésames

Salade d'Artichauts, Légumes Verts et Girolles 13,90 €

Stracciatella, Cuisson de Barigoule en Vinaigrette, Tomates Confites Maison

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles 27,00 €

Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette

Filet de Turbot Simplement Meunière 32,00 €

Purée Verte, Fricassée de Champignons, Tomate Confite, Fumet Crémé et Citronné

Dos de Maigre de Corse "Label Rouge" 27,00 €

Rôti sur sa Peau, Minute Courgettes et Aubergines,

Tomate Confite, Parmesan, Huile d'Aromates, Demi-Glace au Balsamique

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Escalope de Veau à la Milanaise 27,00 €

Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Jus Acidulé, Câpres et Citron

Ris de Veau Poêlé aux Girolles 35,00 €

Zitonne Farcies Artichaut et Champignons, Tomate Confitée, Jus Porto

Poitrine de Cochon Fermier "Confit-Rôti" 26,00 €

Artichauts, Champignons du Moment, Tomates Confites, Sauce Piquante

Filet de Bœuf Poêlé 28,00 €

*Pommes de Terre en Deux Façons, Sucrine et Radis Braisé,
Condiment Datte, Jus Porto, Huile aux Aromates*

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Poêlée d'Abricots Miel et Romarin 7,90 €

Crumble Spéculos, Glace Artisanale Yaourt, Eclats de Pistache et Amande

Vacherin Minute au Citron 7,90 €

Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble

Pêches juste Pochées, Rafraichies à la Menthe 7,90 €

Sorbet Artisanal Pêche de Vigne, Siphon Parfumé, Madeleine Miel-Amande

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 8,50 €

Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao

Le "Café Madeleine" 6,90 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande