



CARTE

du restaurant

ENTRÉES

SOUPE DE POISSONS accompagnée de rouille et fromage rapé	€ 14,50	SAUMON FUMÉ par nos soins, crème acidulée aux herbes, blinis au blé noir	€ 26,00
ENTRÉE DU JOUR proposition de l'ardoise	15,50	MARBRÉ DE FOIE GRAS et Magret de Canard fumé	28,00
SALADE  aux crudités du moment	11,50		

PLATS

PÊCHE DU JOUR proposition de l'ardoise	€ 19,50	DUO DE COCHON braisé aux oignons, poitrine au cidre, et gratin dauphinois	€ 19,50
ASSIETTE VÉGATARIENNE  aux légumes du moment	16,50		

DESSERTS

GLACES ou SORBETS 2 boules, fait maison	€ 7,50	DESSERT DU JOUR proposition de l'ardoise	€ 12,50
LA FAISSELLE au coulis fruits rouges ou sirop d'érable	9,50	CHARLOTTE À LA FRAISE revisitée: biscuit cuillère au citron, mousse fraise, glace de lait	12,50
CAFÉ DOUCEUR café ou thé/infusion avec assortiments de desserts	13,50	TENDRESSE CHOCOLAT entremets chocolat caramel sur son croustillant praliné et sa glace	12,50

MENUS

FORMULE DÉJEUNER «ARDOISE» entrée + plat du jour ou plat + dessert du jour	€ 23,50	MENU DÉGUSTATION en 7 temps, SUR RÉSERVATION uniquement	€ 65,00
MENU DU TERROIR entrée, plat et dessert	32,00		



Tous nos plats sont « Faits Maison » et élaborés sur place à partir de produits bruts, très majoritairement sélectionnés chez les producteurs locaux. Les pâtisseries et glaces sont réalisées sur place par notre Cheffe Pâtissière.