



# CARTE

du restaurant

## ENTRÉES

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

## PLATS

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

## DESSERTS

<b>GLACES</b> ou <b>SORBETS</b> 2 boules, fait maison	€ 7,50	<b>DESSERT DU JOUR</b> proposition de l'ardoise	€ 12,50
<b>LA FAISSELLE</b> au coulis fruits rouges ou sirop d'érable	9,50	<b>TARTE CITRON YUZU</b> revisitée:, glace de lait	12,50
<b>CAFÉ DOUCEUR</b> café ou thé/infusion avec assortiments de desserts	13,50	<b>TENDRESSE CHOCOLAT</b> entremets chocolat caramel sur son croustillant praliné et sa glace	12,50

## MENUS

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