



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et  
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

# MENU DES CHAMPS

Prix net : 59 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Pannequet de saumon mariné, crabe des neiges et

Mousseline au safran

ou

Salade de barigoule d'artichaud, chorizo et

toast a la crème d'artichaud

\*\*\*\*

Omble chevalier, raviole de céleri au chèvre frais et épinards

ou

Croustillant de râble de lapin aux olives et caviar d'aubergines

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Surprise en premier temps

\*\*\*\*

Daurade royal mariné et snackée, déclinaison de carottes

ou

Effeillée de poulpe a la galicienne

\*\*\*\*

Dos de Turbot, poireaux vinaigrette et émulsion de lait de coco a l'ail noir

ou

Feilleté de ris de chevreau aux morilles

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

## A LA CARTE

Pannequet de saumon mariné, crabe des neiges et  
Mousseline au safran

35 €

Salade de barigoule d'artichaud, chorizo et  
toast a la crème d'artichaud

30 €

Daurade royal mariné et snackée, déclinaison de carottes

35 €

Emincée de poulpe a la galicienne

38 €

Jambon sec de l'Aveyron, pain tomate à l'ail

38 €

## A LA CARTE

Omble chevalier, raviole de céleri au chèvre frais et épinards

40 €

Poêlée de belles grenouilles en persillade

55 €

Dos de Turbot, poireaux vinaigrette  
et émulsion de lait de coco à l'ail noir

48 €

Croustillant de râble de lapin aux olives et caviar d'aubergines

32 €

Feuilleté de ris de chevreau aux morilles

45 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (UE)

38 €

Emincée de filet de bœuf de Salers façon Stroganoff

50 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

20 €

Feuillantine chocolat- pralin, chantilly au café et noisettes croustillante

20 €

Tarte de fine aux pommes caramélisée, crème glacée a la vanille

20 €

Baba flambé au Rhum grand classique

20 €

Soufflé chaud au grand marnier

20 €

Mille-feuilles, crème légère

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande