

Menu 1802

30 euros

Velouté de lentilles, émulsion au comté, lardons

ou

Millefeuille de pommes de terre croustillant, saucisse de Morteau maison Courbet, bleu de Gex

La pêche française du moment, et sa garniture

ou

Médailлон de pintade farci, purée de potiron, champignons de Paris et épinards

Poire belle Hélène, amandes et chocolat noir

ou

Kouglof gourmand

Pour les petits gourmets

(moins de 12 ans)

12 euros

Steak haché de bœuf Angus, frites et légumes

ou

Tagliatelles fraîches, carbonara

Fromage blanc au coulis

ou

Glace deux boules

Pour commencer

	<i>Entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Velouté de lentilles, émulsion au comté, lardons</i>	8.00 €	
<i>Millefeuille de pommes de terre croustillant, saucisse de Morteau maison</i>	9.00 €	
<i>Courbet, bleu de Gex</i>		
<i>Croustillant de sarrasin, crabe, granny smith et radis</i>	12.00 €	
<i>Saumon label rouge à la betterave façon gravelax, brioche à la noisette, crème d'aneth</i>	14.00 €	
<i>Tourte de lièvre, pickles et mesclun</i>	15.00 €	21.00 €
<i>Terrine de foie gras de canard mi-cuit, chutney d'hiver et pains toastés</i>	18.00 €	
<i>Assiette végétarienne, légumes de saison</i>		16.00 €

Les prises du pêcheur

<i>La pêche française du moment, et sa garniture</i>		23.00 €
<i>Filet de Truite de Bonnevaux le Prieuré, embeurrée de choux de Bruxelles, raviolis croustillants, sauce vinaigre et amandes</i>		26.00 €
<i>Noix de Saint-Jacques au beurre de noisette, jus de volaille, purée et chips de topinambour</i>		29.00 €
<i>Notre arrivage de poissons frais est dépendant des conditions climatiques</i>		

Les pièces du boucher

**Viande française et union européenne*

<i>Tartare de bœuf charolais*, préparé par nos soins, frites maison et mesclun</i>		19.00 €
<i>Médaille de pintade farci, purée de potiron, champignons de Paris et épinards</i>		21.00 €
<i>Canette en deux cuissons, la poitrine en tournedos, effilochée de cuisse confite, pommes darphin</i>		26.00 €
<i>Pavé de cerf (cuissot) sauce grand veneur à la griottine de Fougeroles, pommes croquettes à la pistache</i>		27.00 €
<i>L'entrecôte Aberdeen Angus (Ecosse), frites maison et salade gourmande</i>		31.00 €
<i>Supplément sauce aux morilles</i>		+ 7.00 €

Les fromages du terroir

<i>Nos affinés du moment</i>	8.50 €
<i>Le fromage blanc nature, coulis, miel</i>	5.50 €

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	7.50 €
<i>Café gourmand</i>	8.00 €
<i>Thé gourmand</i>	8.50 €
<i>Poire belle Hélène, amandes et chocolat noir</i>	8.00 €
<i>Kouglof gourmand</i>	8.00 €
<i>Pavlova aux fruits exotiques (dessert végétarien)</i>	9.00 €
<i>Cœur coulant au chocolat Guanaja (dessert à commander en début de repas)</i>	9.50 €
<i>Mont-blanc, meringue, mandarines et marrons</i>	9.50 €

Les coupes glacées

(Toutes nos glaces sont confectionnées de façon artisanale)

<i>Chocolat liégeois (glace chocolat, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Café liégeois (glace café, café, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Dame blanche (glace vanille, sauce chocolat, chantilly)</i>	7.50 €
<i>Coupe griottines (sorbet cerise, glace vanille, griottines de Fougerolles, chantilly)</i>	8.50 €
<i>Coupe colonel (sorbet citron, Vodka)</i>	8.50 €
<i>Glaces, Sorbets, Parfums :</i>	
<i>Chocolat noir, café, vanille, rhum-raisins, fraise, cerise, fruits de la passion, citron vert</i>	

<i>1 boule</i>	2.50 €
<i>2 boules</i>	5.00 €
<i>3 boules</i>	7.50 €
<i>Chantilly</i>	+ 0.50 €