

Menu 1802

31 euros

Velouté de pois cassés, émulsion de lard, croque comtois

ou

Mille feuille de pommes de terre, saucisse de Morteau, bleu de gex

La pêche française du jour et sa garniture

ou

Parmentier de joues de bœuf confites, sauce au vin rouge, légumes de saison

Pavlova aux fruits exotiques

ou

Biscuit roulé rhum /café

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 pois cassés</i>	8,00€	
<i>Millefeuille de pommes de terre, saucisse de morteau, bleu de gex</i>	9,00€	
<i>Carpaccio de saint-jacques (france), citron caviar</i>	16,50€	
<i>Foie gras de cannard mi-cuit, chutney aux fruits exotique</i>	17,00€	
<i>Paté en croute 1802 (canette, foie gras, trompettes, pistache)</i>	18,00€	
<i>Assiette végétarienne</i>		17,00€

les prises du pecheur

<i>La pêche française du jour</i>	23,50€
<i>Ballotine de raie à la grenobloise, poêlée de girolles, riz vénéré</i>	26,00€
<i>Pavé de daurade royale, émulsion pomme vanille, compotée de blettes</i>	29,00€

Les pieces du boucher

<i>Tartare de boeuf charolais, préparé par nos soins, frites maison, mesclun</i>	19,00€
<i>Parmentier de joues de boeuf confites, sauce au vin rouge, légumes de saison</i>	23,00€
<i>Trilogie de cochon, jus corsé, polenta crémeuse a la farine de gaude</i>	25,00€
<i>Pavé de chevreuil, cannellonis de choux frisé au lard ibérique, Pommes amandine, sauce gibier au vinaigre de cassis</i>	28,00€
<i>L'entrecôte Angus (écosse), frites maison, mesclun</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, miel, coulis</i>	5,50€

Les douceurs

<i>Dessert du jour (uniquement le midi)</i>	7,50€
<i>Café gourmand</i>	8,50€
<i>Thé gourmand</i>	8,50€
<i>Biscuit roulé rhum/café</i>	9,00€
<i>Pavlova aux fruits exotiques</i>	9,50 €
<i>Tarte tatin au coing, crème fraîche d'Isigny</i>	9,50€
<i>Entremet griottines de Fougerolles</i>	9,50€
<i>Croustillant praliné noisette ganache et mousse chocolat</i>	9,50€

Les coupes glacées

<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, griotines de Fougerolles)</i>	8,50€
<i>Coupe colonel (sorbet citron, vodka)</i>	8,50€

