

Menu Gourmet

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 37.50 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 42.50 €

Sablé d'Escargots de Fontcouverte, Queues d'Ecrevisses en Persillade,
Et son Mesclun de Saison*

*(*Carole Milan, hélicicultrice - La Maison Blanche)*

Ou

Croustillant à la Raclette « Bonnemine » de Montdenis*

Salade de Saison et Viande Séchée des Alpes

*(*Famille Moris - GAEC des Ardoisiers - Montdenis)*

Ou

Terrine de Canard Maison, Confiture d'Oignon au Xérès

&&&&&

Filet de Daurade Royale

Sauce Crémeuse au Noilly et Ciboulette Ciselée

Ou

Ballotine de Volaille au Vin Jaune

Ou

Filet Mignon de Porc Sauce Vigneronne

&&&&&

Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Chariot de Fromages Affinés

&&&&&

Entremets Chocolat et Cœur Dulcey, Crème Anglaise Vanille

Ou

Poire Pochée à la Mondeuse, Sorbet Cassis

Ou

Nougat Glacé Maison et son coulis de Fruits Rouges

Menu Découverte

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert : 48.50 €

Entrée, Plat, Fromage et Dessert : 53.50 €

*Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques
Sauce Crèmeuse au Porto Blanc*

Ou

*Foie Gras de Canard Maison au Porto
Compotée de Figs au Banyuls*

Ou

*Chaud-Froid de Pommes de Terre Roseval et Saumon fumé Maison
Crème de Ciboulette Ciselée*

&&&&&

*Filet de Bar
Beurre Blanc au Chignin*

Ou

Filet Mignon de Sanglier aux Morilles

Ou

Filet de Canette des Dombes au Miel de Savoie

&&&&&

Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Chariot de Fromages Affinés

&&&&&

Moelleux au Chocolat Valrhona

Ou

Mousse Fruit de la Passion, Cœur Mangue et citron, Sorbet Ananas

Ou

Crème Brulée à la Chartreuse

La Carte

Les Entrées

*Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques
Sauce Crèmeuse au Porto Blanc
32.50 €*

*Foie Gras de Canard Maison au Porto Blanc, Comptée de Figue
22.50 €*

*Sablé d'Escargots de Fontcouverte et Queues d'Ecrevisses en Persillade
sur son Mesclun de Saison, Vinaigrette Gourmande à l'huile de Truffes
18.50 €*

*Chaud Froid de Pommes de Terre Roseval et Saumon Fumé Maison
Crème de Ciboulette Ciselée
16.50 €*

Croustillant à la Raclette « Bonnemine » de Montdenis
Salade de Saison et Viande Séchée des Alpes
(*Famille Moris - GAEC des Ardoisiers - Montdenis)
14.50 €*

*Les Huîtres « Tarbouriech » de l'étang de Thau
Les 6 : 19.50 € / Les 9 : 29.00€*

Pour les enfants jusqu'à 12 ans, sur simple demande

*Un plat (viande, volaille ou poisson) avec accompagnement et un dessert :
12,50 €*

Les Poissons

(accompagnés d'une garniture de légumes de saison)

Poêlée de Noix de Saint Jacques et Fondue de Poireaux

34.50 €

Filet de Bar, Beurre Blanc au Chignin

21.00 €

Filet de Daurade Royale, Sauce Noilly et Ciboulette Ciselée

19.00 €

Les Viandes

(accompagnées d'une garniture de légumes de saison)

Filet Mignon de Porc, Sauce à la Mondeuse

17.00 €

Ballotine de Volaille, Sauce au Vin Jaune

17.50 €

Filet de Canette des Dombes au Miel de Savoie

24.50 €

Filet de Bœuf Charolais, Sauce Crémeuse aux Morilles

34.00 €

Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques Sauce au Porto Blanc

39.00 €

Viande Bovine, Volaille, Porc

Origine :

France, Allemagne, Irlande, Espagne

Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises

Le Fromage

Chariot de Fromages Affinés d'Ici et d'Ailleurs

13.50 €

Fromage Blanc Faisselle (Nature, Crème ou coulis de Fruits Rouges Maison)

6.00 €

Les Desserts Maison

Moelleux au Chocolat « Guanaja 70% Valrhona »

(à commander en début de repas)

12.00 €

Crème Brulée à la Chartreuse

11.00 €

Entremet Chocolat Cœur Dulcey et sa Crème Anglaise Vanille

10.50 €

Mousse Fruit de la Passion, Cœur Mangue et Citron, Sorbet Ananas

9.50 €

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

9.50 €

Poire Pochée à la Mondeuse, Sorbet Cassis

9.50 €

Notre fournisseur de Glaces et Sorbets :

