



Cuisine entièrement "faite Maison"

« LA BALADE GOURMANDE » à 51 €

Tarif à la carte

<i>Marbré de foie gras de canard à la compoté de figues, sirop au vin, bouquet de jeunes pousses</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Fricassée de langoustine et Noix de St Jacques aux coquillages, crème d'oursin</i>	27,00 €
<i>ou</i>	
<i>Tartare de saumon et cabillaud aux fines herbes, gaspacho, bouquet de doucette</i>	24,00 €

<i>Duo de bar et sébaste poêlés, compotée d'aubergine et tomates cerises parfumées aux anchois</i>	31,00 €
<i>ou</i>	
<i>Filet de bœuf rôti sur sa fondue d'oignon confit au thym, mini carottes fondante, jus au vin</i>	33,00 €

<i>Macaron aux fruits rouges, sorbet fraise-Menthe, coulis aux fruits des bois</i>	17,00 €
<i>ou</i>	
<i>Moelleux au chocolat cuit « Minute », son cœur coulant aux fruits exotiques et coco, sorbet mangue, coulis d'ananas</i>	17,00 €

**Nous sommes à l'écoute pour toute demande de menu végétarien ou allergies alimentaires
Toutes nos glaces sont artisanales et fabriquées par « Glaces des Alpes »**

Nos pains sont entièrement confectionnés par nos soins

Les prix sont nets, service compris