La Carte

Cuisine artisanale

Entrées

Burrata, confit de poivrons, réduction de balsamique et pesto	15,00 €
Panna cotta au fromage de chèvre, abricots rôtis, miel et romarin	14,00 €
Aubergine confite, coulis de tomates au basilic et parmesan	14,00 €
Cappuccino de betterave et yaourt a la grec *huile de noisette ricotta aux fines herbes*	14,00 €
Mi-cuit de foie gras chutney de figues au porto brioche du moment *suppl. + 3.50 menu « découverte »*	17,00 €
Gravlax de saumon Philadelphia, mangue et yuzu, pickles de fenouil	18,00 €
Fromage de chèvre pané (fromage du Mont Bouquet)	14,00 €
Magret de canard fumé maison au thym *(mayonnaise au paprika et condiments)*	16,00 €

Nos viandes

Viande d'origine E.U

Bavette de bœuf, sauce échalote au vin rouge	22,00 €
Suprême de poulet sauce forestière	18,00 €
Pluma de porc façon yakitori au sésame	18,00 €
Demi magret de canard origine France (environ 220 grammes)	20,00 €
Magret de canard entier origine France (environ 440 grammes) *suppl. + 4.00 menu « découverte »*	26,00 €
Entrecôte sauce roquefort *suppl. + 3.50 menu « découverte »*	26,00 €
Tomahawk de porc cuit en basse température et grillé aux épice trappeurs	22,00 €
Travers de porc caramélisé façon barbecue	18,00 €

Plat Végétarien

Falafels sauce yaourt grec, ail et basilic	17,00 €

Nos poissons

Filet de sole, sauce crémeuse à l'oseille et citron	19,00 €
Filets de rouget sauce vierge	20,00 €

Les Pâtes

Penne pesto	12,00 €
Penne forestière	12,00 €

Nos Salades (Hors menu « découverte »)

Notre vinaigrette est composée d'huile d'olive et tournesol, vinaigre balsamique, moutarde, coulis de framboise, sel et poivre

Gourmande *(Salade, foie gras, magret fumé, chutney)*	19,00 €
La Cévenole *(Salade, toasts de chèvre et confit d'oignons)*	18,00 €
Salade Italienne *(Salade, burrata, aubergine, poivron et pesto)*	19,00 €