

Menu Traditionnel 29 €

Débutez...

Terrine maison

Noisettes et vin Jaune



Poursuivez...

Suprême de Volaille - Crème de Cèpes

Riz basmati et petits légumes



Option Fromages à 6€/pers

Faisselle et son coulis de fruits rouges

OU

Assortiment de fromages de la région



Savourez...

Tarte aux fruits de saison

Café et boissons chaudes

Service et TVA inclus - Viande origine : FR



Menu Découverte 39 €

Débutez...

Salade de chèvre chaud

Touches de miel et noisettes - Petits légumes grillés



Poursuivez...

Onglet de Veau confit

Polenta crémeuse - Petits légumes



Option Fromages à 6€/pers

Faisselle et son coulis de fruits rouges

OU

Assortiment de fromages de la région



Savourez...

Charlotte aux fruits de saison

Café et boissons chaudes

Service et TVA inclus - Viande origine : AL



Menu Festin 49 €

Débutez...

Croute aux morilles et Vin Jaune

ou

Tartare de Truite des “Rivières”

Huile de sésame et coriandre

Poursuivez...

Filet de Canette - vinaigre de framboise

ou

Filet de Bar - touches anisées

*Accompagnements : Gratin de pommes de terre à l'ail des ours
et Comté - Légumes*

Fromages

Faisselle et son coulis de fruits rouges

ou

Assortiment de fromages de la région

Savourez...

Tatin aux pommes - glace noisette

ou

Entremet aux deux chocolats

Café et boissons chaudes

Service et TVA inclus - Viande origine : FR - Poisson origine : TU



Menu Truite des "Rivières" 42 €

Débutez...

Tartare de Truite

Huile de sésame et coriandre

et

Pavé de Gravlax snacké

Pousses d'épinards - Crème safranée

Poursuivez...

Filet de Truite - sauce Savagnin

Légumes grillés - Écrasé de pomme de terre

Option Fromages à 6€/pers

Faisselle et son coulis de fruits rouges

ou

Assortiment de fromages de la région

Savourez...

Choux et craquelin

Diplomate vanille

Café et boissons chaudes

