



Menu CARTE à 29€

Entrée plat et dessert au choix (hors supplément)

Menu VEGETARIEN à 23€

Betteraves multicolores, sorbet mangue et coriandre

Céleri et Blette façon risotto, chanterelles et pleurotes

Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly)

ENTREES EN MATIERE

11.00 €

- Tranche de foie gras de canard cuit au torchon, chutney de figues

16.00€ ou 5.00€
Supplément au menu

- Céleri et Blette façon risotto, chanterelles et pleurotes

- Carpaccio de noix de veau, salade de roquette, copeau de parmesan, figues sèche et croûton

- Velouté de châtaignes, tartine de jambon de pays, poireaux et cèleri

- Terrine maison de sanglier, foies de volaille & trompettes, condiments d'oignons, cornichons hachés.

ENTRE RIVIERES ET RIVES POISSONS ET VIANDES

15.50 €

- Blanc de volaille, champignons des bois (morilles, cèpes et trompettes), pâtes fraîches

- Poisson du jour façon grenobloise

- Tendron de veau braisé aux olives, tomates séchées et purée de panais

-Bavette d'ailoyau d'Angus (Irlande), champignons de Ney, pleurote et shiitaké en persillade

18.50€ ou 3.00€
Supplément au menu

- Merlu chapelure de Chorizo, légumes braisés, lait au P ontarlier

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS REGIONS

7.00 €

LA TONNELLE DES DESSERTS

7.00 €

- Paris Brest à notre façon **pour 2 personnes**

7.00 € / pers.

- Tartelette aux noix de Pays, caramel salé glace aux cèpes

- Crêpes façon Suzette sorbet orange badiane salade d'agrumes

- Mont Blanc (glace vanille, crème de marron, meringue et chantilly)

LA LOUE DES PETITS LOUPS ! MENU ENFANT (-12 ans)

10.00 €

- Suprême de volaille, pâtes fraîches et une boule de glace

Prix service compris

Tous nos plats sont « faits Maison » élaborés sur place à partir de produits bruts.

Bib Gourmand au Guide Michelin 2017 – Maître Restaurateur