

ENTREES ET SOUPES

FOIE GRAS DE CANARD maison, toasts de pain à la patate, chutney
115 € / kg. Environ 9 € la part

TARTARE AUX DEUX TRUITES, vinaigrette aux baies roses 13 €

SALADE DE FRAISES ET ASPERGES aux herbes fines, magrets de canard fumés 11 €

PETITES TOMATES FARCIES aux escargots de pays 9 €

VELOUTE aux légumes du moment 6€

LES POISSONS

PARMENTIER DE HOMARD, sauce crémeuse à la ciboulette 19 €

FILET DE TRUITE DE HEIMBACH juste nacré, sauce à la verdure du jardin, risotto légèrement aillé 14 €

ROUGET sur sa tombée d'asperges et poireaux risotto d'orge perlé aux crustacés 15 €

CROUSTILLANT DE ST - JACQUES, émulsion de raifort doux 18 €

TURBOT A LA GRENOBLOISE, tombée de cébette, purée de pommes de terre acidulée 17€

LES VIANDES

JARRET D'AGNEAU DE 11H, tartelette à l'échalote 14 €

DOS DE LAPIN, ragoût d'asperges et morilles, pâtes fraîches aux herbes 16 €

TRIPES A L'ANCIENNE, pommes de terre rôties 14 €

SUPREME DE POULET JAUNE fumé et farci au foie gras, gratin dauphinois 15 €

RIS DE VEAU au four, beurre blanc aux câpres 19 €

BLANQUETTE DE JOUE DE COCHON, risotto 13 €

MENU VEGETARIEN : 21 €

Tartelette aux 3 oignons et salade

Risotto aux asperges

ASSIETTE DE 3 FROMAGES 3 €

LES DESSERTS

Crème caramel 3 €

Tartelette à la bergamote et au citron 5 €

Éclair pêche verveine 5 €

Mousse au chocolat 3 €

Douceur rhubarbe, fraise et miel de sapin 5 €

VINS

Pour toutes nos références, n'hésitez pas à nous consulter .

Plats dans la limite des stocks disponibles et des livraisons de nos fournisseurs. Pour toute rupture, veuillez nous excuser.

MENU A 24 €

FOIE GRAS DE CANARD maison, toasts de pain à la patate, chutney

ou

VELOUTE aux légumes du moment

ou

PETITES TOMATES FARCIES aux escargots de pays

oooooooooooooooooooooooooooo

FILET DE TRUITE DE HEIMBACH juste nacré, sauce à la verdure du jardin,
risotto légèrement aillé

ou

BLANQUETTE DE JOUE DE COCHON, risotto

ou

JARRET D'AGNEAU DE 11H, tartelette à l'échalote

oooooooooooooooooooooooooooo

Au choix : avec supplément Fromage (3 morceaux) 2 €

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert au choix

MENU A 31 €

SALADE DE FRAISES ET ASPERGES aux herbes fines, magrets de
canard fumés

ou

TARTARE AUX DEUX TRUITES, vinaigrette aux baies roses

oooooooooooooooooooooooooooo

TURBOT A LA GRENOBLOISE, tombée de cébette, purée de pommes de
terre acidulée

ou

DOS DE LAPIN, ragoût d'asperges et morilles, pâtes fraîches aux herbes

ou

RIS DE VEAU au four, beurre blanc aux câpres

oooooooooooooooooooooooooooo

Fromage (3 morceaux)

oooooooooooooooooooooooooooo

Dessert au choix

