

LES ENTRÉES

Carpaccio de tomates anciennes – 10€ / 20€

Stracciatella, pesto & éclats de pistache

Oeuf parfait aux girolles – 9€

éclats de noisettes, croûtons

Vitello tonnato – 11€ / 22€

fritures de câpres, (plat servi avec frites)

Croustillant de chèvre frais – 10€

noix, figue & roquette

LES PLATS

Suprême de pintade – 28€

sauce girolles, purée de céleri, légumes de saison

Carré de porc – 28€

jus cidre & moutarde à l'ancienne, pommes de terre grenaille, légumes du moment

Filet de Boeuf – 39€

sauce échalote, purée de pomme de terre, légumes de saison

Burger – 23€

Steak (Double +4€), St Nectaire, Bacon, Iceberg, Tomate, Confit d'oignon, Frites maison

Pavé de saumon – 26€

ratatouille, beurre blanc & purée de céleri

LES DESSERTS

Faisselle – 7€

Compotée de prunes

Assiette de Fromages – 9€

Abondance, Tomme, Reblochon

Coupe Open – 9€

Sorbet pêche, sorbet melon, compotée de prunes & chantilly

La Montagne – 10€

Ganache chocolat praliné, biscuit noisette, mousse yaourt, enrobage gianduja

La Figue – 9€

Crème tiramisu, glace nougat, praliné aux noix

Le Parfait – 11€

Glacé au yaourt & abricots secs, sauce pistache, chantilly fleur d'oranger

Café ou Thé & ses Gourmandises – 11€

Des allergies ? Notre équipe est à votre disposition concernant les éventuels allergènes présents dans les plats

Prix nets en euros