

La carte de notre chef, Cyrille Bei, a été inspirée de la Méditerranée avec une pointe d'influence montagnarde.

Une cuisine chaleureuse, saine, équilibrée et naturelle.

L'art et la simplicité du « goût juste »

Prélude

Terrine de foie gras de canard mi-cuit à la figue (suppl. ½ PENSION) 7,00 €

Accompagné de son verre de Sauternes 8 cl 8,00 €

Sashimi de saumon fumé à la maison

Feuilleté aux girolles

Pressé de légumes au coulis de tomate acidulé

Crème de potiron

Soupe de légumes d'hiver

Les incontournables de nos montagnes

Assiette montagnarde artisanale

Fondue aux trois fromages, revisitée à la demande (2 pers. minimum)

Raclette accompagnée de sa charcuterie (2 pers. minimum)

Tartiflette au Reblochon et pommes amandines

Les pâtes

Tagliatelles au pistou

Risotto safrané aux sèches

Spaghettis au saumon fumé

La Terre

Blanquette de veau tendrement cuite à l'ancienne

Pot au feu provençal façon grand mère

Magret de canard zesté à l'orange

Filet de bœuf à votre goût

<i>grillé</i> (suppl. ½ PENSION)	8,00 €
<i>girolles</i> (suppl. ½ PENSION)	9,00 €
<i>prestige</i> (suppl. ½ PENSION)	12,00 €

La Mer

Filet de daurade doucement coloré au lait de coco citron vert et gingembre

Loup entier simplement en papillote et ses légumes maraîchers

Côté fromage

L'assiette du berger

Sans résistance ...

Parfait glacé noix de coco Malibu

Moelleux au chocolat grand cru de Tanzanie

Sabayon de mandarine gratiné à la pêche de vigne

Poire pochée au vin chaud

Crumble aux pommes

Palette de sorbets et glaces

La table des enfants

*Steak haché, jambon au torchon ou nuggets
garniture du jour, pâtes, frites au choix
coupe de glaces 2 boules au choix*

Des suggestions du Chef en fonction du marché vous seront proposées

Tous nos prix s'entendent en euros taxes et service compris

Bœuf né, élevé, abattu Allemagne.

Veau né, élevé, abattu Hollande

