



CARTE D'HIVER 2012

ENTREES

- ✓ Compression de foie gras, gelée de muscat, chutney poire aux pains d'épices 20€
- ✓ Velouté de châtaignes, poêlée de girolles et cappuccino de cèpes 17€
- ✓ Œuf cocotte à la truffe et ces mouillettes 22€
- ✓ Gambas à la plancha, mousseline de panais, vinaigrette de tête et tuile au parmesan 20€
- ✓ Tartare de saumon en deux façons mi-cuit, vinaigrette de réduction de porto au miel 17€

PLATS

- ✓ Filet de sandre clouté de chorizo belotta, polenta croustillante aux éclats de marron, jus de volaille tranché 27€
- ✓ Noix de Saint-Jacques retour des îles sur sable, cube de patate douce caramélisé, écume de vanille 30€
- ✓ Filet de bœuf mont Belliard braisé sur une tartelette de légumes croquant, jus court 30€
- ✓ Souris d'agneau confite aux épices, fricassée de champignons et crosnes en feuille de choux 27€
- ✓ Magret de canard rôti sur peau, écrasé de pommes de terre Agatha, jus de carcasse à la moutarde à la violette 23€
- ✓ Filet d'omble chevalier grillé, pak choi et mousseline de carotte pourpre hollandaise aux kalamansi 23€

FROMAGES de Josiane Déal

Fromager affineur Meilleur ouvrier de France à Vaison la Romaine

- ✓ L'Assortiment de fromages affinés 11€
- ✓ La trilogie de fromages de brebis et de chèvre de Provence, confiture de figues maison 9€

DESSERTS

- ✓ Feuille à feuille chocolat mandarine, sorbet mandarine des montagnes 10€
- ✓ Assortiment de sorbets et sa tuile aux amandes 8€
- ✓ Brochette ananas Victoria et guimauve coco grillé par nos soins, sauce chocolat tiède, glace vanille 13€
- ✓ Mousseline vanille anis, cœur coulant caramel sur pailleté feuillantine, glace à la confiture de lait 10€
- ✓ Verrine de panacotta au chocolat blanc, coulis fruits rouges, tuile au muscovado 8€

HORAIRES DES SERVICES

12H15 – 13H30 (menu du jour jusqu'à 14H00) / 19H15 – 21H00

Prix taxes et service compris

Nos prix tiennent compte de la baisse de la TVA