

Notre carte de saison

Les Entrées froides

- Terrine de foie gras de canard maison, homard, artichaut et truffes	42,00€
- Gravlax de Truite jaune du Breuchin au poivre Timut, yaourt au pamplemousse, œufs de truite, huile d'aneth et sarrasin	28,00€
- Terrine tiède de pommes de terre aux escargots de la Molière, Pleurotes de M. Baudot et salade d'herbes	28,00€
- Sablé de Tome Ajolaise, poireaux, œuf parfait de Mme Bernardin et Andouille du Val d'Ajol	24,00€

Les Poissons et Crustacés

- Poireaux vinaigrette de Saint-Jacques aux légumes d'hiver et truffes *	49,00€
- Plancha de Sole et Bar, fenouil et bimis, orange sanguine, radicchio et coriandre	48,00€
- Cabillaud cuit au plat, mousseline de carotte au gingembre, pakchoï et bouillon de crevettes aux agrumes	27,00€
- Petit salé d'Omble de Fontaine du Breuchin, lentilles de Lorraine au Lard et choux de Bruxelles	29,50€

Les Viandes et Volailles

- Tournedos de Bœuf ficelle à ma façon, petits légumes et truffes *	43,00€
- Dos de cerf rôti, crémeux de rutabagas, coings aux épices, chou rouge et Griottines®	39,00€
- Paletón de porc confit à la Bière Ajolaise, crémeux de panais, bimis et pop-corn de boulgour	27,50€
- La véritable Andouille du Val d'Ajol et ses garnitures	21,00€

- Farandole Végétarienne du moment		21,50€
------------------------------------	---	--------

Les Fromages

- Sélection de fromages du Pays des Chalots (munster, tome à l'Andouille et brebis du Bout)	14,00€
---	--------

Les Desserts

- Un dessert sur le chariot	15,00€
- Méli-Mélo de mangue fraîche, mélange d'agrumes, tuile croustillante et sorbet exotique (à commander en début de repas)	17,00€
- Galet chocolat, croustillant cacahuètes caramélisées, crémeux et glace à la liqueur de sapin de chez Paul Devaille® (à commander en début de repas)	17,00€

* Possibilité de proposer ce plat sans truffe, aucune modification tarifaire ne sera effectuée

NOS MENUS

Menu « Terroir »

Entrée, plat, dessert 47,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 55,00 €

Entrée

Gravlax de Truite jaune du Breuchin au Poivre Timut, yaourt au pamplemousse, œufs de truite, huile d'aneth et sarrasin

Ou

Terrine tiède de pommes de terre aux escargots de la Molière, Pleurotes de M. Baudot et salade d'herbes

Plat

Petit salé d'Omble de Fontaine du Breuchin, lentilles de Lorraine au Lard et choux de Bruxelles

Ou

Paletton de porc confit à la Bière Ajolaise, crèmeux de panais, bimis et pop-corn de boulgour

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Galet chocolat, croustillant cacahuètes caramélisées, crèmeux et glace à la liqueur de sapin de chez Paul Devoille® (À commander en début de repas)

Menu « Plaisir »

Entrée, plat, dessert 67,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 75,00 €

Entrée

Terrine de foie gras de canard maison, homard, artichaut et truffes

Ou

Poireaux vinaigrette de Saint-Jacques aux légumes d'hiver et truffes *

Plat

Plancha de Sole et Bar, fenouil et bimis, orange sanguine, radicchio et coriandre

Ou

Tournedos de Bœuf ficelle à ma façon, petits légumes et truffes *

Ou

Dos de cerf rôti, crèmeux de rutabagas, coings aux épices, chou rouge et Griottines®

Dessert

Un dessert sur le chariot

ou

Méli-Mélo de mangue fraîche, mélange d'agrumes, tuile croustillante et sorbet exotique

(À commander en début de repas)

Menu « Découverte »

Entrée, plat, dessert 39,00 €

+ Sélection de fromages du pays des Chalots 47,00 €

Entrée

Sablé de Tome Ajolaise, poireaux, œuf parfait de Mme Bernardin et Andouille du Val d'Ajol

Plat

Cabillaud cuit au plat, mousseline de carotte au gingembre, pakchoï et bouillon de crevettes aux agrumes

Dessert

Un dessert sur le chariot

Menus des « Petits Gourmets »

Le menu « Enfant » jusqu'à 7 ans (une viande ou un poisson garni, un dessert) 10,00 €

Le menu « Ado » jusqu'à 12 ans

(Menu enfant + 1 entrée) 13,00 €

Sur demande, nous pouvons concocter une préparation végétarienne.

Pour le bien-être de nos équipes, le restaurant ferme à 15h30 au déjeuner et à 23h30 au dîner.

La sélection du sommelier en harmonie avec les plats choisis :

Sélection Coup de cœur

12,00 € (2x 12,5 cl)

Sélection Prestige

18,00 € (2x 12,5 cl)

Sur demande, nous pouvons concocter une préparation végétarienne.

