

Hors d'œuvre

Ballottine de canettes sauvages aux petits fruits, réduction de porto et huile de pistache
Petite salade printanière de caille à la Solognote au vinaigre balsamique
Foie gras d'oie mi-cuit servi en terrine, gelée et petites brioches
Cocktail de crevettes aux tomates confites et avocats
Saumon fumé d'Ecosse et mariné à l'aneth, mousseline de raifort
Langoustines à la vinaigrette tiède et sa petite salade de saison
Salade de homard breton à l'huile de truffes noires

Potages

Crème de tomate au basilic
Bisque de crustacés à l'Armagnac
Potage de légumes du jardin
Consommé aux brunoises et moelle

Entremets

Gnocchi piémontaise au gorgonzola ou à la tomate,
éclats d'olives et basilic
Feuilleté de champignons des bois

Poissons

Pavé de saumon frais grillé, sauce Hollandaise et petits légumes
Sole de l'Atlantique meunière ou grillée
Filet d'omble chevalier du lac poché au beurre blanc et julienne de légumes
Truite du vivier au bleu, beurre fondu et pommes natures

Plat du jour du Chariot

Foie de veau à l'Anglaise, pommes paille, tomates étuvées
Rognon de veau poêlé à la ciboulette et échalote, riz pilaf
Emincé de veau aux champignons frais de saison, rösti bernois
Suprême de pintade fermière poêlée au sautoir, champignons de la forêt et risotto milanais
Carré d'agneau de Sisteron aux herbes, pommes galettes, ratatouille niçoise (2 pers.)
Petit coquelet de la ferme rôti nature et son jus
Côte de veau à l'os fleuriste, pommes cocottes

Grillades

Tournedos, sauce Béarnaise
Chateaubriand, sauce Béarnaise (2 pers.)
Cœur de filet à la Périgourdine (2 pers.)
Entrecôte poêlée au Pinot Noir et échalotes
Côte de bœuf, sauce Choron (2 pers.)

Nos spécialités sont accompagnées de pomme Darphin ou noisettes et cassolette de légumes

Plateau de Fromages

Desserts

Symphonie de sorbets maison et fruits frais
Parfait au mocca et marquise au chocolat
Cassolette de figues aux zestes d'orange et glace vanille
Mousse au chocolat noir et crème de gruyère

Ainsi que notre succulent chariot de desserts maison
Le tout accompagné de nos petits sablés