

Menu à emporter
28 €

Entrées : 10 €

Buche au saumon fumé et filet de sébaste en habit de chou vert, mousseline estragon et wakamé

ou

Barrette de saumon fumé, bavaroise d'artichaut

ou

Bun'n'roll de grenouilles désossées à la crème d'ail

ou

Médaille de foie gras, compotée de clémentines, toast de pain d'épices rôtis (suppl 2 €)

ou

Gaufre forestière à la noisette et Sarrazin (entrée végétarienne)



Plats : 14 € (accompagnement de légumes assortis)

Gratinée de quenelle à la florentine et saint Nectaire (plat végétarienne)

ou

Grenouilles persillées (suppl 2 €)

ou

Sauté de biche de Denis Berthet, sauce grand veneur

ou

Tournedos de canard sauce aux morilles

ou

Filet de lotte crème de Noilly Prat au parfum de langoustines (suppl 2 €)

ou

Filet de truite d'Ardèche, médaillon d'écrevisses sauce bonne femme et champignons



Desserts : 5 €

Nous consulter



Foie gras en bloc sous vide : 10€/100grs

Saumon fumé maison : 6€/100grs



Commande au 04 78 48 40 69