

Automne 2024

Le Sentier... 29€

(servi le jeudi et vendredi à midi,
excepté jours de fêtes et évènements)

Pour l'ensemble des convives, notre suggestion :

L'amuse-bouche, un plat, un dessert

Le Tour du Lac... 57€

(supplément service des fromages 10€)

L'amuse-bouche du moment.

Moules de Bouchot Morisseau, coco de Paimpol, julienne de Morteau -37€-

ou

Croûte aux champignons (petit gris, morilles sauvages, Paris) -35€-

Canard Colvert sauvage, figes rôties -34€-

ou

Truite de notre vivier au bleu (Arc en Ciel de La Jougnena) -25€-

Glace chocolat blanc lait de terroir, espuma fruit de la passion-16€-

Notre Menu jeunes enfants à 17€

Notre Montagne...

nos trois plats 98€, deux plats de votre choix 78€

(supplément service des fromages 10€)

L'amuse-bouche du moment

Coquilles Saint-Jacques juste saisies, courge, cresson -46€-

Lieu Jaune de ligne, beurre moussoux,
poêlée de champignons -41€-

Selle de chevreuil, sauce poivrade, poire au vin -56€-

Le grand dessert -18€-

Notre service du vin au verre...42€

(3 verres de 10 cl et 1 verre de 5 cl)

Fromages nobles issus de nos terroirs -15€-

Nos desserts -16€-

Poêlée de pommes, cannelloni croustillant fleur de bière.

Glace chocolat blanc lait de terroir, espuma fruit de la passion.

Feuilleté aux poires caramélisées.

Chocolat noir, sorbet grand cru Colombie, Absinthe de F.Aymonier.

Prix nets en Euros T.V.A. 10% incluse

Nos viandes sont d'origine française