



»**Les Mises en bouche**« à partager (ou pas!)

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g	6€
La Terrine maison, compotée d'oignon aigre doux	10€
Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison	14€
La Truite Gravlax maison, fromage blanc herbe et citron	14€

»**Les Entrées**«

La Tomate coeur de boeuf, crème d'estragon, concassées de tomates jaunes, cerises aigres-douces	11€
L'Oeuf poché fermier, salade de champignons et haricots verts à l'huile de laurier	15€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, courgette, citron confit et jalapeños	21€
Le Poisson du moment, carottes rôties, sauce vierge aux amandes	29€
Le Paleron de boeuf grillé, crème d'aubergines grillées, salade au jus, pommes de terre Grenaille	30€
Le Plat du jour (Uniquement au déjeuner)	19€

»**Le Menu Enfant**« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	17€
--	-----



»Les Fromages«

Les 3 fromages alpins affinés par la Maison Boujon 12€

»Les Desserts«

L' île flottante coeur caramel au beurre salé,
crème anglaise au foin 10€

L'assortiment de 3 boules de glaces et sorbets maison,
meringue et chantilly 10€

Le Crèmeux chocolat noir,
chantilly Chartreuse verte, crumble cacao 11€

Les Fraises gariguettes pochées, céleri confit,
crème glacée framboise, meringue 12€