



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

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

»**Les Entrées**«

L'Oeuf poché fermier, blettes, mousseux persillade	12€
Les Asperges vertes croquantes, fraises aigre doux, sabayon	13€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, mousseline de carottes, graines de fenouil, petit pois et pleurottes	21€
Le Poisson du moment, sauce bouillabaisse, mousseline de choux-fleurs, quinoa aux herbes	28€
Le Paleron de boeuf rôti, crème d'aubergines, échalote, pommes de terre confits au genièvre	29€
La Longe de cochon Ibérique, céleris rôtis, noisettes Jus de viande à la gentiane	34€
Le Plat du jour (servi uniquement au déjeuner)	18€

»**Le Menu Enfant**« (jusqu'à 10 ans)

La Viande ou le poisson du jour avec garniture du moment + glace maison	16€
--	-----

Prix TTC, service compris

Viandes origine France, Poissons de pêcheur Française



»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 glaces et sorbets maison,
chantilly et meringue 10€

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

Crème de yuzu façon tarte au citron, matcha et sansho 12€