



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

Les Gressini maison à l'origan, olives de Kalamata 60g 6€

La Terrine maison, compotée oignon et coing 10€

Le Jambon de Cerda, 30 mois d'affinage, pickles maison 14€

La Truite fumée maison, fromage blanc herbe et citron 14€

»**Les Entrées**«

Les Poireaux vinaigrette à la moutarde de Meaux,  
croustillant de sarrasin, jaune d'oeuf crémeux 11€

L'Oeuf poché fermier, blettes en persillade, sabayon,  
sablé châtaigne 14€

»**Les Plats**«

Le Risotto crémeux, champignons confits à l'huile  
de persil, graines de courges 21€

Le Poisson du moment, mousseline de carottes,  
épeautre à la crème de poisson 28€

L'Entrecôte de cochon de Castille rôtie, chorizo Bellota  
mousseline de betterave, laitue au jus,  
pommes de terre grenaille 30€

»**Le Plat à partager pour 2**«

Le suprême de volaille fermière aux herbes,  
la cuisse farcie au fois gras et champignons,  
gnocchis de potimarron, salsifi et sauge 38€/ personne

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€



»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€

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

Les Pommes caramélisées, compote de coings,  
mousse de lait, amandes 12€