

PLATS 12€

Tartiflette au Reblochon fermier AOP

Pomme de terre, Reblochon fermier AOP, lard paysan, oignon rouge, crème, vin blanc (sulfites), sel, poivre

Cabillaud, légumes vapeur sauce curry coco

Cabillaud, carotte, brocoli, chou pak choï, lait de coco, curry vert, jus de citron, sel, huile d'olive

Diots de Savoie en crème de moutarde, pommes de terre

Diots de Savoie (Saucisse), pomme de terre, crème, moutarde à l'ancienne, vin blanc (sulfites), oignon rouge, herbes de Provence, sel, poivre, huile d'olive.

Confit de canard du Sud-Ouest, pommes de terre sarladaises

Canard AOP du Sud-Ouest, pommes de terre cuites dans la graisse de canard, jus de volaille, oignon rouge, romarin, sel, poivre, huile d'olive

Risotto aux champignons de saison

Riz Arborio AOC, crème, champignons de saison, vin blanc (sulfites), parmesan, échalote ail, thym, persil, sel, poivre, huile d'olive

Gnocchis, crème d'épinards

Gnocchi (semoule de blé dur, pomme de terre, eau, sel), jeunes pousses d'épinard, persil, crème, échalote, vin blanc (sulfites), sel, poivre, huile d'olive

TARTINADES 7€

Rillettes traditionnelles

Echine de porc, saindoux, lard gras, épaule de porc, poitrine de porc, sel, poivre

Fraîcheur d'olives vertes - tapenade

Olive verte, graine de fenouil, amande, sel, huile d'olive

DESSERTS 6€

Fondant de poire-chocolat «Valrhona» Bahibé

Poire, chocolat "Valrhona" bahibé 46 % (République Dominicaine), sucre, crème

Panna cotta ananas

Crème, sucre, vanille, gélatine (végétale ou bœuf), ananas

Crème vanille, amandes torréfiées

Crème, sucre, vanille, gélatine (végétale ou bœuf), farine (blé), amandes éfilées torréfiées

NOS FORMULES

PLAT + DESSERT : 16€
TARTINADE + PLAT : 17€