

Menu prestige

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande (toutefois nous ne sommes pas un fast-food)

Servi du 1 septembre au 1 octobre

Tartare de saumon , râpé de brocolis , mousse de choux fleur et sarrasin torréfié 19 €

Ou

Notre foie gras au Maitrank maison , confit d'abricots , légumes pickles , brioche aux raisins
20 €

Sauté de gambas effiloché de légumes et jus de carcasses 20 €

Ou

Poêlée de gésiers de cœurs de volaille confit , persillade provençale , petits croutons 20 €

Porc cuit basse température , son fond réduit parfumé au laurier , déclinaison de choux 25 €

Ou

Filet pur de bœuf Holstein , jus réduit au poivre de Madagascar , légumes du moment 32 €
L'Holstein n'est pas une viande maigre il peut y avoir parfois un peu de gras
(supplément de 4 € dans le menu)

Ou

Filet de daurade grillé , légumes du soleil et infusion de basilic 25 €

Assiette de fromages de Boninne et de Méan 12 €

(+ 1 verre de vin dans forfait +3 €)

ou

Biscuit noisettes , mousse de mascarpone caramel 10 €

Ou

Figues confites au vin rouge , cannelle et vanille accompagnées d'une boule de glace 10 €

(+ 1 verre de vin de dessert dans forfait +3 €)

Le menu avec 1 entrée 41,00 € Hors vins 61,00 € avec vins

Le menu avec 2 entrées 55,00 € Hors vins (dernières commandes 13 h 30 et 20 h)

79,00 € avec vins

Forfait vins : 1 verre et 1/2 par plat (verre =13 cl)

Les plats du menu peuvent être pris à la carte (prix à côté)

*Nous ne pouvons adapter nos préparations si les allergies , intolérances
et régimes alimentaires spéciaux n'ont pas été signalés à la réservation*

Lunch composé en fonction du marché

Servi les midis du mercredi au samedi inclus


Ce lunch vous est proposé de bouche à oreille

Pressé ? Veuillez le signaler à la commande (toutefois nous ne sommes pas un fast-food)

Le lunch avec entrée plat café 25 € Hors vins 33 € avec deux verres de vin
Le lunch avec entrée , plat et dessert 33 € Hors vins 41 € avec deux verres de vin

Suggestions du moment

Il n'est pas possible d'inclure ces suggestions dans les menus

 Le jambon cru de la Sûre , petite fraîcheur vinaigrette et légumes pickles 17,00€

Les cromesquis de Filant du Rossiât sur un lit mesclun vinaigrette **veggie** 17,00€

Le demi Homard grillé et son beurre aux épices du monde (2 cvts) 28 ,00€ pp

La belle sole Meunière , légumes et purée de légumes 38,00 €

 Noix de ris de veau rôtie sauce au safran de Cotchia 38 ,00 €

Menu junior 14 €

Jusque 12 ans

Croquette de volaille maison

Perles de pâtes à la bolognaise

Glace

Afin de respecter pour notre personnel et nous même un temps de repos
entre nos deux services , nous vous demandons de libérer l'espace

Au plus tard à 16 h 15 lors du service du midi

et 1 h lors du service du soir

Il ne nous est pas possible de détailler par plat tous les allergènes présents en cas d'intolérance veuillez nous en faire part

Les plats précédé d'un  sont élaboré en tout ou en partie avec des produits régionaux