

Menu Gourmet 27€

Entrées au choix

**Assiette de charcuterie de la maison Baud de Villaz*

**Salade Italienne*

(mozzarella Buffalo, carpaccio de bœuf, copeaux de parmigiano, tomates confites, pistou)

**Aumônière de tomme morgée aux graines de fenouil sur un lit de salade, croquants aux noisettes et parmesan.*

Les Plats au choix

**Tartare de bœuf (charolais),*

servi avec des pommes frites et salade verte.

**Filet ou dos de poisson (selon l'arrivage), jus de moules safrané .*

**Burger de veau et buns aux céréales, sauce aux champignons
servi avec des pommes frites.*

(Possibilité en version végétarien)

**Tartiflette au reblochon fermier, salade verte*

Les Desserts au choix

**Moelleux au chocolat, glace Bulgare.*

**Crumble fruits exotiques, glace noix de coco*

**Crèmeux aux marrons, biscuit chocolat, glace Mont-Blanc*

**Coupe glacée au choix.*

Menu Dégustation 39€

Entrées au choix

- *Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de mangue et pain céréalier toasté.
- *Graulax de truite, crème aux herbes foccacia au romarin.

Plats au choix

- *Pièce de bœuf, sauce aux girolles
- *Dos de thon (servi rosé), vinaigrette à la citronnelle.
- *Filet de canette, sauce au miel et épices.

Fromages au choix

- *Assiette de trois fromages
- *Faisselle (coulis, crème, miel, sucre)

Desserts au choix

- *Gourmandise aux fruits rouges, crémeux citronné et éclats de sablé breton, crème glacée aux pistaches.
- *Soupe au chocolat de St Domingue, biscuit au chocolat et glace brownies

Les entrées

<i>*Assiette de charcuterie de la maison Baud de Villaz</i>	<i>9.50€</i>
<i>*Salade Italienne</i> <i>(mozzarella Buffalo, carpaccio de bœuf,</i> <i>copeaux de parmigiano, tomates confites, pistou)</i>	<i>9.00€</i>
<i>*Aumonière de tomme morgée aux graines de fenouil</i> <i>sur un lit de salade, croquants aux noisettes et parmesan.</i>	<i>8.50€</i>
<i>*Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest,</i> <i>chutney de mangue et pain céréaliier toasté.</i>	<i>14.00€</i>
<i>*Graulax de truite, crème aux herbes foccacia au romarin.</i>	<i>12.50€</i>

Les plats

<i>*Tartare de bœuf (charolais),</i> <i>servi avec des pommes frites et salade verte.</i>	<i>17.50€</i>
<i>*Filet ou dos de poisson (selon l'arrivée),</i> <i>jus de moules safrané .</i>	<i>16.80€</i>
<i>*Burger de veau et buns aux céréales,</i> <i>sauce aux champignons servi avec des pommes frites.</i> <i>(Possibilité en version végétan)</i>	<i>16.00€</i>
<i>*Tartiflette au reblochon fermier, charcuterie et salade verte</i>	<i>19.00€</i>
<i>*Pièce de bœuf, sauce aux girolles</i>	<i>21.50€</i>
<i>*Dos de thon (servi rosé), vinaigrette à la citronnelle.</i>	<i>19.80€</i>
<i>*Filet de canette, sauce au miel et épices.</i>	<i>20.80€</i>

Les desserts

<i>*Moelleux au chocolat, glace Bulgare.</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Crumble fruits exotiques, glace noix de coco</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Crèmeux aux marrons, biscuit chocolat, glace Mont-Blanc</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Coupe glacée au choix.</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Gourmandise aux fruits rouges, crèmeux citronné et éclats de sablé breton, crème glacée aux pistaches.</i>	<i>8.50€</i>
<i>*Soupe au chocolat de St Domingue, biscuit au chocolat et glace brownies</i>	<i>8.50€</i>

Menu du jour 19.50€

Que le midi du mardi au vendredi.

(Entrée, plat, dessert)