



Michelin 2025



## Carte d'Automne 2025

### Entrées

<i>LE FINANCIER AUX NOISETTES, mousse Saint-Nectaire , viande des grisons, coulis griotte</i>	<i>12€</i>
<i>LE TARTARE DE SAUCISSON FUET, pickles de légumes, vinaigrette moutarde à l'ancienne</i>	<i>13€</i>
<i>LE VELOUTÉ DE POTIMARRON ET BUTTERNUT, oeuf parfait, noisettes caramélisées</i>	<i>14€</i>
<i>LA TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS MAISON, confiture d'oignons doux, salade</i>	<i>15€</i>

-----

### Plats

<i>LA DECLINAISON DE THON ROUGE, snacké au sésame, mariné gravelax, en rillettes, purée de panais à la vanille, sauce vierge</i>	<i>24€</i>
<i>LE FILET DE DORADE ROYALE DE LA BAIE DE CANNES, risotto crémeux à l'orange</i>	<i>26€</i>
<i>LE FILET MIGNON DE COCHON cuit à basse température façon Thaï, pâtes fraîches</i>	<i>26€</i>
<i>LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, jus corsé, purée à l'huile de truffes et légumes d'automne</i>	<i>27€</i>
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 300G, sauce poivre vert, champignons et pommes au Cantal</i>	<i>28€</i>

-----

### Fromages et Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisous, Chèvre frais</i>	<i>8€</i>
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la poire et crème glacée vanille</i>	<i>8€</i>
<i>LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes</i>	<i>8€</i>
<i>LA TARTE FINE, FLAN À LA PISTACHE, figues de Solliès gelée au vin rosé, sorbet</i>	<i>10€</i>
<i>LA FORÊT BLANCHE AUX GRIOTTES, coulis de cerise</i>	<i>10€</i>

*Prix nets, taxes et services compris*