



Michelin 2026



Carte de Printemps 2026

Entrées

<i>LE VELOUTÉ DE POTIMARRON, flan de champignons, roquette, noisettes caramélisées</i>	<i>12€</i>
<i>LE DUO D'ASPERGES VERTES ET BLANCHES vinaigrette huile de truffe, oeuf cuit à 63°</i>	<i>13€</i>
<i>LA TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS MAISON, confiture d'oignons doux, salade</i>	<i>14€</i>
<i>LE TARTARE DE NOIX DE SAINT-JACQUES, légumes croquants, coulis de gambas</i>	<i>15€</i>

Plats

<i>LE FILET DE BAR CUIT A LA PLANCHA, jus de viande, risotto au curcuma.</i>	<i>26€</i>
<i>LES NOIX DE SAINT-JACQUES , étuvée de poireaux, purée de patates douces, bisque</i>	<i>28€</i>
<i>LE CONFIT D'AGNEAU A L'AIL DES OURS , légumes printaniers et pommes au Cantal</i>	<i>27€</i>
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 300G, sauce bordelaise, champignons et pommes rissolées</i>	<i>28€</i>

Fromages et Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans</i>	<i>8€</i>
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la fraise , sorbet fraise.</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 NAGE D'AGRUMES A LA CITRONELLE, SORBET CITRON, tuile à l'orange</i>	<i>10€</i>

Prix nets, taxes et services compris