



Michelin 2026



Carte de Printemps 2026



LE MENU « GOURMAND » à 40€ l'entrée + le plat + le dessert (ou fromages)

LE MENU « GOURMAND et FROMAGES » à 45 € entrée + plat + fromages + dessert

ACCORD METS ET VINS 3 verres de vin: à 12 €

- *Blanc Viognier, - Rouge 100% Grenache. Maison OGIER, Banyuls rouge Rimage*

Entrées

LE DUO D'ASPERGES VERETS ET BLANCHES vinaigrette à l'huile de truffe, oeuf cuit à 63°

LA VELOUTÉ DE POTIMARRON, flan de champignons, roquette, noisettes caramélisées

Plats

LE FILET DE BAR CUIT A LA PLANCHA, jus de viande et purée de panais

LE FILET DE CANETTE RÔTI, poire au vin rouge, polenta aux champignons de saison

Fromages et/ou Desserts

LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans

LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes

LE MOELLEUX AU CHOCOLAT MAISON, coeur coulant à la fraise

LA NAGE D'AGRUMES A LA CITRONELLE, SORBET CITRON, tuile à l'orange

Prix nets, taxes et services compris