



Michelin 2026



Carte de Printemps 2026

Entrées

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

Plats

<i>LE FILET DE BAR CUIT A LA PLANCHA, sauce soja, risotto au curcuma.</i>	26€
<i>LES NOIX DE SAINT-JACQUES , étuvée de poireaux, purée de patates douces, bisque</i>	28€
<i>LE FILET MIGNON DE PORC caramélisé au miel, légumes printaniers, pommes au Cantal</i>	27€
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 280G, sauce bordelaise, champignons et pommes rissolées</i>	28€

Fromages et Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme aux Artisans</i>	8€
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la fraise , sorbet fraise.</i>	8€
<i>LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces Artisanales des Alpes</i>	8€
<i>LA TARTE FINE, ganache crémeuse, coings et fruits de saison, sorbet du moment.</i>	10€
<i>LA NAGE D'AGRUMES A LA CITRONELLE, SORBET CITRON, tuile à l'orange</i>	10€

Prix nets, taxes et services compris