



Michelin 2026



Carte d'Automne 2026

Entrées

<i>LA FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS, oeuf parfait cuit à 63°, sauce bordelaise</i>	<i>13€</i>
<i>LE CEVICHE DE THON ROUGE aux oignons et citron vert, pousses de roquette</i>	<i>14€</i>
<i>LE VELOUTÉ DE LENTILLES CRÉMEUSES, foie gras de canard chaud, jus de viande</i>	<i>15€</i>
<i>LA TERRINE DE CANARD AU FOIE GRAS DE CANARD, confiture d'oignons</i>	<i>15€</i>

Plats

<i>LA PÊCHE DU JOUR SELON LE MARCHÉ, cuit à la plancha légumes d'automne</i>	<i>24€</i>
<i>LE FILET DE BAR cuit à la plancha, risotto crémeux au curcuma, sauce soja.</i>	<i>26€</i>
<i>LE FILET MIGNON DE PORC ET PIEDS au jus de viande, Truffade à la tomme fraîche</i>	<i>26€</i>
<i>L'ENTRECOTE DE BOEUF 280G, sauce poivre vert, pommes de terre au Cantal</i>	<i>28€</i>

Fromages et/ou Desserts

<i>LES FROMAGES, Cantal, Saint-Nectaire, Bleu d'Auvergne, Tomme d'Artisous, Chèvre frais</i>	<i>10€</i>
<i>LE MOELLEUX AU CHOCOLAT, coeur coulant à la crème de marrons, glace vanille Bourbon</i>	<i>8€</i>
<i>LES GLACES ET SORBETS DU MOMENT, Glaces des Alpes</i>	<i>8€</i>
<i>LA TARTE SABLÉE MOUSSE À LA VANILLE, figues fraîches, coulis de fruits rouges</i>	<i>10€</i>
<i>LE DESSERT DU JOUR fait maison et de fruits de saison</i>	<i>10€</i>

Prix nets, taxes et services compris