

CARTE D'AUTOMNE

LES ENTRÉES

| | |
|--|-----|
| Salade croquante aux fruits du verger et son comté | 10€ |
| Crèmeux de butternut et ses girolles poêlées | 11€ |
| Saumon gravlax, émulsion fromage frais aux herbes | 13€ |
| Soupe fine de poissons et crustacés | 13€ |

LES PLATS

| | |
|---|--------|
| Harmonie de légumes en lasagne gratinée | 21€ |
| Suprême de pintade, réduction de porto à l'orange | 24€ |
| Pêche du jour, crème de combava | 26€ |
| Souris d'agneau confite, miel et thym | 29.50€ |
| Filet de bœuf sauce aux morilles (220g) | 31.50€ |

Tous nos plats sont accompagnés de riz basmati ou gratin de deux pommes de terre et de légumes du marché

LES FROMAGES

| | |
|------------------------------------|----|
| Faisselle, coulis de fruits rouges | 6€ |
| Assiette de fromages du terroir | 8€ |

LES DESSERTS

| | |
|---|-----|
| Tartelette aux poires, caramel beurre salé et crème glacée vanille | 9€ |
| Ananas rôti aux épices douces, tuile et crème glacée noix de coco | 11€ |
| Nid de mousse au chocolat, dacquoise et crème glacée verveine <i>(merci de le demander à la prise de commande)</i> | 12€ |
| Vacherin glacé, myrtille sauvage, chartreuse et meringue fondante | 12€ |