

## Menu Gourmet 27€

### Entrées au choix

*\*Assiette de charcuterie de la maison Baud de Villaz*

*\*Salade Italienne*

*(mozzarella Buffalo, carpaccio de bœuf, copeaux de parmigiano, tomates confites, pistou)*

*\*Aumônière de tomme morgée aux graines de fenouil sur un lit de salade, croquants aux noisettes et parmesan.*

### Les Plats au choix

*\*Tartare de bœuf (charolais),*

*servi avec des pommes frites et salade verte.*

*\*Filet ou dos de poisson (selon l'arrivage), jus de moules safrané .*

*\*Burger de veau et buns aux céréales, sauce aux champignons  
servi avec des pommes frites.*

*(Possibilité en version végétarien)*

*\*Tartiflette au reblochon fermier, salade verte*

### Les Desserts au choix

*\*Moelleux au chocolat, glace Bulgare.*

*\*Crumble fruits exotiques, glace noix de coco*

*\*Crèmeux aux marrons, biscuit chocolat, glace Mont-Blanc*

*\*Coupe glacée au choix.*

## Menu Dégustation 39€

### Entrées au choix

- \*Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, chutney de mangue et pain céréaliier toasté.*
- \*Graulax de truite, crème aux herbes foccacia au romarin.*

### Plats au choix

- \*Pièce de bœuf, sauce aux girolles*
- \*Dos de thon (servi rosé), vinaigrette à la citronnelle.*
- \*Filet de canette, sauce au miel et épices.*

### Fromages au choix

- \*Assiette de trois fromages*
- \*Faisselle (coulis, crème, miel, sucre)*

### Desserts au choix

- \*Gourmandise aux fruits rouges, crémeux citronné et éclats de sablé breton, crème glacée aux pistaches.*
- \*Soupe au chocolat de St Domingue, biscuit au chocolat et glace brownies*

## *Les entrées*

<i>*Assiette de charcuterie de la maison Baud de Villaz</i>	<i>9.50€</i>
<i>*Salade Italienne</i> <i>(mozzarella Buffalo, carpaccio de bœuf,</i> <i>copeaux de parmigiano, tomates confites, pistou)</i>	<i>9.00€</i>
<i>*Aumonière de tomme morgée aux graines de fenouil</i> <i>sur un lit de salade, croquants aux noisettes et parmesan.</i>	<i>8.50€</i>
<i>*Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest,</i> <i>chutney de mangue et pain céréaliier toasté.</i>	<i>14.00€</i>
<i>*Graulax de truite, crème aux herbes foccacia au romarin.</i>	<i>12.50€</i>

## *Les plats*

<i>*Tartare de bœuf (charolais),</i> <i>servi avec des pommes frites et salade verte.</i>	<i>17.50€</i>
<i>*Filet ou dos de poisson (selon l'arrivée),</i> <i>jus de moules safrané .</i>	<i>16.80€</i>
<i>*Burger de veau et buns aux céréales,</i> <i>sauce aux champignons servi avec des pommes frites.</i>  <i>(Possibilité en version végétan)</i>	<i>16.00€</i>
<i>*Tartiflette au reblochon fermier, charcuterie et salade verte</i>	<i>19.00€</i>
<i>*Pièce de bœuf, sauce aux girolles</i>	<i>21.50€</i>
<i>*Dos de thon (servi rosé), vinaigrette à la citronnelle.</i>	<i>19.80€</i>
<i>*Filet de canette, sauce au miel et épices.</i>	<i>20.80€</i>

## *Les desserts*

<i>*Moelleux au chocolat, glace Bulgare.</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Crumble fruits exotiques, glace noix de coco</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Crèmeux aux marrons, biscuit chocolat, glace Mont-Blanc</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Coupe glacée au choix.</i>	<i>7.50€</i>
<i>*Gourmandise aux fruits rouges, crèmeux citronné et éclats de sablé breton, crème glacée aux pistaches.</i>	<i>8.50€</i>
<i>*Soupe au chocolat de St Domingue, biscuit au chocolat et glace brownies</i>	<i>8.50€</i>

*Menu du jour 19.50€*

*Que le midi du mardi au vendredi.*

*(Entrée, plat, dessert)*