

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 reblochon fumé sur un lit de salade verte,
et lard paysan croustillant.*

Les Plats au choix

**Tartare de bœuf (charolais),
servi avec des pommes frites et salade verte.*

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

**Burger de bœuf Angus et buns aux céréales, sauce à la moutarde à
l'ancienne servi avec des pommes frites maison.*

(Possibilité en version végétan)

**Tartiflette au reblochon fermier, salade verte*

Les Desserts au choix

**Moelleux au chocolat, glace Bulgare.*

**Crème brûlée à la noix de coco et citron vert, glace noix de coco.*

**Crèmeux mascarpone, sorbet et compotée d'abricot, crumble à
l'ancienne*

**Coupe glacée au choix.*

Menu Dégustation 39€

Entrées au choix

- *Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest, mûres acidulées et pain céréalier toasté.
- *Tataki de thon aux saveurs d'Asie, foccacia au romarin.

Plats au choix

- *Rumsteak de bœuf de montagne, sauce aux girolles
- *Filet de bar grillé, sauce crémeuse citronnelle et gingembre.
- *Pièce de veau élevé dans notre région, sauce à la truffe d'été.

Fromages au choix

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

Desserts au choix

- *Gourmandise aux fraises, crémeux citronné et éclats de sablé breton, crème glacée aux pistaches.
- *Smoothie de melon à la vanille, nougat glacé au miel de lavande et quelques framboises fraîches.

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>*Aumônière de reblochon fumé sur un lit de salade verte,</i>
<i>et lard paysan croustillant.</i> | <i>8.50€</i> |
| <i>*Lobe de foie gras de canard du Sud-Ouest,</i>
<i>mûres acidulées et pain céréaliier toasté.</i> | <i>14.00€</i> |
| <i>*Tataki de thon aux saveurs d'Asie, 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'arrivage),</i>
<i>jus de moules safrané .</i> | <i>16.80€</i> |
| <i>*Burger de bœuf Angus et buns aux céréales,</i>
<i>sauce à la moutarde à l'ancienne 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>*Rumsteak de bœuf de montagne, sauce aux girolles.</i> | <i>21.80€</i> |
| <i>*Filet de bar grillé, sauce crémeuse citronnelle et gingembre.</i> | <i>19.80€</i> |
| <i>*Pièce de veau élevé dans notre région, sauce à la truffe d'été.</i> | <i>20.80€</i> |

Les desserts

- *Moelleux au chocolat, glace Bulgare. 7.50€*
- *Crème brûlée à la noix de coco et citron vert, glace noix de coco. 7.50€*
- *Crèmeux mascarpone, sorbet et compotée d'abricot, crumble à l'ancienne 7.50€*
- *Coupe glacée au choix. 7.50€*
- *Gourmandise aux fraises, crèmeux citronné et éclats de sablé breton, crème glacée aux pistaches. 8.50€*
- * Smoothie de melon à la vanille, nougat glacé au miel de lavande et quelques framboises fraîches. 8.50€*

Menu du jour 19.50€

Que le midi du mardi au vendredi.

(Entrée, plat, dessert)