

Menu des Saveurs 29€50 TTC

Servi Du Mardi au Samedi Soirs,

Dimanche Midi et Jours Fériés

Les Entrées

Le Duo de Foie Gras de Canard

Foie Gras de Canard, Sorbet au Foie Gras

Petite Soupe de Mirabelles, Gelée de Pommes Vertes, Pain D'Epices

Ou

Le Trio de La Mer

Saumon Fumé farci au Crabe, Ricotta et Mascarpone, Queues d'Ecrevisses

Quelques Feuilles du Jardin, Toast Grillé

Ou

Le Meli Melo Printanier

Asperges, Artichauts et Dés de Fromage Marinés aux Aromates,

Quelques Feuilles du Jardin

Ou

Les Petits Farcis

Légumes Tièdes farcis aux Viandes de Bœuf et Veau Concassé de Tomates,

Copeaux de Parmesan, Feuilles Du Jardin

..*.*.*

La Petite Patience en attendant

Les Plats

Le Risotto

Aux Crevettes, Poulet, Asperges et Chorizo, Liés à la Crème et Parmesan

Ou

L'Agneau de 7 Heures

Gigot Désossé cuit longuement en cocotte au four, Quenelles

Ou

Blanquette de Veau au Miel,

Accompagnée de Polenta et Jeunes Carottes

Ou

La Saveur de La Mer

Dos de Saumon Citronné, Riz Thaï aux Légumes Croquants, Sauce Aux Herbes

Ou

Filet de Bœuf Grillé,

Pommes de Terre Salardaises, Petits Légumes

..*.*.*

L'Interlude

Reblochon de Savoie au Lait Cru, Coulis de Fruits Rouges

..*.*.*

Le Dessert à Choisir dans les Douceurs du Moment

A La Carte

Les Assiettes Gourmandes

L'Auvergnate 13€

Autour des Feuilles Du Jardin, Viande des Grisons (Bœuf Séché), Jambon Cru,
Roquefort, Cerneaux de Noix, Pomme de Terre En salade

..*.*.*

Les Petits Farcis 13€50

Légumes Tièdes farcis aux Viandes de Bœuf et Veau Concassé de Tomates,
Copeaux de Parmesan, Feuilles Du Jardin

..*.*.*

La Fidgi 14€00

Saumon Fumé, Queues d'Ecrevisses, Avocat, Pamplemousse, Asperges
Quelques Feuilles du Jardin, Toast Grillé

..*.*.*

L'Antipasti 14€50

Assortiments de Légumes du Soleil marinés, Feta, Mozzarella,
Jambon Italien, Coppa et Saucisson Sec, Olives Noires, Feuilles du Jardin

..*.*.*

La Buissonnière 15€50

Terrine de Foie Gras Maison, Magret de Canard Séché, Chutney de Figues,
Pommes de Terre et Haricots en Salade, Tomates Séchées Marinées,
Oignons Grelots au Vinaigre Balsamique, Toasts Briochés Feuilles du Jardin

Les Plats Chauds

Le Risotto 13€50

Aux Crevettes, Poulet, Asperges et Morilles

Lié à la Crème et Parmesan

..*.*.*

La Saveur de La Mer 13€50

Dos de Saumon Citronné,

Riz Thaï aux Légumes Croquants, Sauce Aux Herbes

..*.*.*

L'Agneau de 7 Heures 14€50

Gigot Désossé cuit longuement en cocotte au four

Quenelles Lyonnaises

..*.*.*

Blanquette de Veau au Miel 15€50

Accompagnée de Polenta et Jeunes Carottes

..*.*.*

Filet de Bœuf Grillé 19€50

Pommes de Terre Salardaises, Petits Légumes

Toutes Nos Viandes sont D'origine Française

Certains composants peuvent être manquants ou remplacés en fonction de notre marché

Prix Nets Service Compris

Les Douceurs du Menu

Ou à la Carte 6€70

La Mouginoise

(gâteau sans farine)

Biscuit Amandes, Carpaccio de Citron,

Sorbet Maison aux Figs

..*.*.*

La Tarte Fine aux Pommes

Glace Caramel

..*.*.*

La Crème Anglaise

et la Gaufre de Grand-Mère

..*.*.*

Le Moelleux au Chocolat Cœur Cerise,

Glace Maison Vanille

..*.*.*

La Douceur du Chef :

Biscuit Noisettes, Mousse au Caramel, Cœur Coulis Framboises

..*.*.*

La Palette de Glaces et Sorbets Maison

Prix Nets Service compris