



*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur*

Ou

*Filet de volaille fermière de l'Ardèche rôti
Sucrine grillée, jus brun de volaille monté au beurre d'anchois,
copeaux de parmesan **

-

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

Dessert du jour

MENU AFFAIRE 26 Euros
SERVICE COMPRIS
SERVI UNIQUEMENT DU MARDI AU VENDREDI
A DEJEUNER



*Panna cotta de châtaigne, champignons sautés et anguille fumée,
Chantilly aux champignons, petite tartine de crème châtaigne au sel fumé**

Ou

*Râble de lapin farci, parfum de baie rose et oseille, les rognons déglacés au vinaigre de
framboise en salade tiède, mousse de beaufort et herbes fraîches*

--

*Le saumon snacké, en croûte d'amandes façon «chouchou»,
coulis de choux fleur à la fève de tonka, semoule de choux fleur.*

Ou

*Filet de volaille fermière de l'Ardèche rôti
Sucrine grillée, jus brun de volaille monté au beurre d'anchois,
copeaux de parmesan **

--

Le fromage blanc

Ou

L'assiette de fromages

--

*Sablé Breton à la coco, crémeux passion et caramel de fruits,
Sorbet banane/passion*

.....

Menu du terroir Logis de France

39 Euros (une entrée, poisson OU viande, fromages, dessert)

60 Euros (une entrée, poisson ET viande, fromages, dessert)

(Pour goûter à la gastronomie, jusqu'à 10 ans, en demi portion, 19 Euros)

***Produits du terroir**



*Le marbré de foie gras de canard curry/ choco,
ananas Victoria grillé, curry « black pearl »*

Ou

*L'omble chevalier cuit à basse température, bavarois tout champignons,
pickles et crumble coco*

*Le rouget barbet, avocats snackés et guacamole l'huile de sésame,
riz soufflé et jus au yuzu*

OU

*Le homard, servi avec son cannelloni au parfum de basilic,
bonbon coulant de framboise et jus de carcasse corsé
(Supplément 9 Euros)*

Le sorbet du moment

*Le canard rôti, patate douce en deux textures au parfum de citron vert,
croustillant de noix de cajou et jus au raisin frais.*

Ou

*Côtelettes de cochon ibérique, haricots coco mijotés doucement,
dattes Medjool et beurre safrané, jus de cochon.*

Les fromages

*La coque chocolat, crémeux chocolat El Jardin de la maison Cluizel,
marmelade pamplemousse, guimauve au poivre Timut siphonnée
sorbet pamplemousse*

.....

54 Euros 2 PLATS :

- entrée, poisson ou viande, fromages, dessert

74 Euros 3 PLATS :

- entrée, poisson et viande, fromages, dessert



*.Le filet de daim en croute de champignons, coing poché à la cardamome
choux sauté minute.*

36 Euros

*.La grouse, tartine de poêlée de champignons et rilette de gibier, crème de
panais, sauce au whisky*

45 Euros

--

Menu dégustation/ 90 Euros

*A découvrir au fur et à mesure du repas, suivant l'inspiration du
chef, mêlant la carte de saison et les plats signatures. En six services*

