



## Carte du soir et samedi midi

### À déguster seul... ou à partager

Raviole d'épinards et ricotta, bouillon de légumes parfumé - 14 €

Truite fumée maison, mousseline légère & œufs de truite - 15 €

Grenouilles sautées en persillade, purée de chou-fleur & sommités - 16 €

Escargots de Bourgogne gratinés à la persillade, proposés :

Par 6 - 10 €

Par 12 - 18 €

Terrine de cochon, servie avec une salade - 14 €

Chèvre chaud au miel doux et parfumé - 14 €

Foie gras de canard maison et son pain grillé - 26 €

### Les plats

Crozet façon risotto, crème de champignons, champignons poêlés & burrata - 22 €

Omble chevalier, légumes de saison, purée de carotte & sauce grenobloise (jus de citron, beurre, câpres, persil) - 28 €

Coquilles Saint-Jacques snackées, purée de topinambour, chips de jambon & beurre blanc - 28 €

Suprême de volaille, sauce poulette - 26 €

Veau rôti, sauce aux champignons - 28 €

Magret de canard, sauce au poivre - 27 €

Pièce de bœuf - sauce au choix : poivre ou forestière ou échalote - 30 €

*Toutes nos viandes s'accompagnent de légumes de saison et de pommes de terre, préparées selon l'inspiration de la cheffe.*

### Les fromages et desserts

Assiette de fromages - 10 €

Mousse au chocolat - 9,50 €

Inspiration du jour - 9 €

Création fruitée de saison - 10,50 €

N'hésitez pas à demander conseil à l'équipe en salle pour découvrir les desserts

### Menu enfant

Viande ou poisson préparé selon l'inspiration de la cheffe & une boule de glace ou mousse au chocolat - 16 €



plats adaptés aux végétariens

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.



## Evening Menu & Saturday Lunch

### To enjoy on your own... or to share

Spinach and ricotta ravioli, aromatic vegetable broth - 14 €

House-smoked trout, light mousseline & trout roe - 15 €

Sautéed frog legs with parsley and garlic, cauliflower purée & florets - 16 €

Burgundy snails baked with garlic-parsley butter:

6 pieces - 10 €

12 pieces - 18 €

Pork terrine, served with salad - 14 €

Warm goat's cheese with delicately scented honey - 14 €

Homemade duck foie gras, served with toasted bread - 26 €

### Les plats

Crozet pasta "risotto-style", mushroom cream, sautéed mushrooms & burrata - 22 €

Arctic char, seasonal vegetables, carrot purée & sauce grenobloise (lemon juice, butter, capers, parsley) - 28 €

Pan-seared scallops, Jerusalem artichoke purée, ham crisps & beurre blanc - 28 €

Chicken supreme, traditional "sauce poulette" - 26 €

Roasted veal, mushroom sauce - 28 €

Duck breast, pepper sauce - 27 €

Beef steak - sauce of your choice: pepper, forest mushroom or shallot - 30 €

*All our meats are served with seasonal vegetables and potatoes, prepared according to the chef's inspiration.*

### Cheese & Desserts

Cheese platter - 10 €

Chocolate mousse - 9,50 €

Dessert of the day - 9 €

Seasonal fruit creation - 10,50 €

Please feel free to ask our service team for recommendations and to discover today's desserts.

### Children's Menu

Meat or fish prepared according to the chef's inspiration & one scoop of ice cream or chocolate mousse - 16 €

