

ENTRÉES

Salade de poulpes et calamars	14€
Foie gras maison, chutney de poires et pistaches	14€
Velouté de potimarron accompagné de carottes panées	12€

CÔTÉ MER

Assiette du pêcheur :Espadon, crevettes, Calamars, poisson sauvage en filet...	21€
Poisson sauvage, pêche locale	24€
Saumon sauvage en croûte aux 4 épices, vinaigrette érable citron 24€	

CÔTÉ TERRE

Suprême de poulet rôti, fruits secs, sauce vin jaune	21€
Magret de canard grillé au feu de bois	21€
Cuisse de canard, sauce cèpes	21€
Burger Végétarien steak aux haricots rouges, sauce épicée, tomme de savoie	19€

Nos viandes sont accompagnées de pomme de terre Hasselback à la truffe et légumes de saison

Nos poissons sont accompagnés de pomme de terre à l'aneth, fenouil, ail et légumes de saison

Menu à 29,90€

Velouté potimarron accompagné de carottes panées

--

Saumon en croûte aux 4 épices, vinaigrette érable et citron

Ou

Suprême de poulet rôti, fruits secs et sauce au vin jaune

--

Dessert au choix

NOS PÂTES ET RISOTTO

Pâte napolitaine artisanale en sauce Tomate traditionnelle 12€

Pâte napolitaine artisanale à l'encre de seiche, calamars et poulpes 14€

Gnocchi en sauce tomate et mozzarella di bufala 13€

Risotto traditionnel, champignons, vin blanc et parmesan 14€

