

Les Entrées

- Soupe aux orties sur une marmelade de tomates, un trait de raifort et sablé au parmesan
- Ile flottante au caillé de chèvre, velouté de pommes de terre aux arômes de truffe blanche
- Duo de Foie gras poire et abricot, les fruits pochés au miel, toasts à l'huile de café
- Tarte fine pomme cannelle et boudin noir confit, salade à l'huile de noisette, mousse de tomate en tube de céleri
- Tartare de St Jacques citron vert, gingembre, macaron au crabe royal et crème de thé vert
- Charlotte d'aubergines confites au chèvre frais, truite fumée, vinaigrette miel yogourt
- Clafoutis de tomates confites au parmesan, jambon Ibérique et crème d'olives noires
- Carpaccio de boeuf mi-cuit, compotée d'artichauts et marinade au Wasabi, chips de patate douce
- La croûte montagnarde au pain noir, concassé de tomates, bacon et fromage de montagne, cuite au vin blanc

Les Salades

La Gourmande : mesclun, tomates confites, foie gras, magret fumé, graines bio

La Taille : mesclun, blancs de volaille cuits et marinés aux épices Thaï et cacahuètes, vinaigrette soja et légumes craquants

La Montagnarde : mesclun, pommes de terre, chips de lard fumé au Mèlèze et fromage de montagne fondu

La Guisanette : mesclun, truite fumée, gambas marinées au Wasabi et artichauts

La Chevette : mesclun, samossa de chèvre frais aux baies roses, jambon serrano, pignons torréfiés et tomates confites