

Entrées

Velouté de potimarron <i>éclats de marrons et noisettes</i>	12 € *
Moelleux au butternut <i>glace artisanale butternut mascarpone</i>	14 €
Salade de chevre chaud, <i>lardons, tomates, miel, noix</i>	14 € *
Saumon fumé au bois de hêtre <i>guacamole</i>	15 €
Foie gras mi-cuit au cognac <i>pain brioché et figes</i>	16 €

Plats

Burger Savoyard <i>Bœuf de Bazas de chez Remy Levilly, Bun's aux céréales, Fromage à raclette, chutney d'oignon rouge, ventrèche de porc noir de Bigorre...</i>	18 €
Tartare Espagnol <i>200 grs Bœuf de Bazas de chez Remy Levilly Manchego, chorizo Iberique, piquillos, guindillas, échalotes...</i>	19 €
Filet mignon de cochon <i>sauce moutarde a l'ancienne</i>	18 € *
Dos de cabillaud au chorizo <i>sauce chorizo</i>	19 € *
Entrecôte Charolaise <i>environ 350grs</i>	26 €

Desserts

Comté AOP 18 mois <i>Beurre maison au piment d'Espelette - compotée de figes poivrées</i>	8 €
Assiette de glaces / sorbets artisanaux <i>3 parfums au choix</i>	7 € *
Cannelé façon profiterole	9 €
Crème brulée à la vanille	8 € *
Fondant au chocolat <i>glace artisanale caramel</i>	9 €
Charlotte poire et marron	9 €

Aucun changement ne sera possible dans la formule découverte