

LA CARTE

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE...

MENU FAROU

ENTRÉE
↓
PLAT
(POISSON OU VIANDE)
↓
FROMAGE OU DESSERT

29,00€

LA MÊME FORMULE AVEC FROMAGE ET DESSERT
33,00€

MENU ROSELIÈRES

ENTRÉE
↓
POISSON
↓
VIANDE
↓
FROMAGE OU DESSERT

41,00€

LA MÊME FORMULE AVEC FROMAGE ET DESSERT
45,00€

COMPOSEZ VOTRE MENU... PARMI LA SÉLECTION PROPOSÉE CI-APRÈS

CERTAINES RÉFÉRENCES PEUVENT MANQUER AU COURS DU SERVICE
DE PART L'APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS FRAIS

LES SUPPLÉMENTS INDIQUÉS SUR CERTAINS PLATS S'AJOUTENT
AU PRIX DE LA FORMULE CHOISIE.

TOUTES NOS VIANDES SONT GARANTIES D'ORIGINE UE

ENTRÉES **13,00€**

CARPACCIO DE SAINT JACQUES, LENTILLES EN VINAIGRETTE AUX ARACHIDES
ET LIVÈCHE

ARTICHAUT POIVRADE ET SA PURÉE, CAPPUCINO DE POIS CHICHE AU
CURCUMA ET ROQUETTE

TERRINE DE DAUDE (BŒUF), VINAIGRETTE AU VIN ROUGE ET PETITS LÉGUMES

FOIE GRAS MI-CUIT, GELÉE DE COMMANDARIA, MAGRET FUMÉ ET PÂTISSON
(+4,00€)

POISSONS **18,00€**

FILET DE DORADE RÔTI, PURÉE DE BROCOLIS, NOISETTE, PAMPLEMOUSSE,
OSEILLE, CHAMPIGNONS DE SAISON, JUS ACIDULÉ

POISSON DU MARCHÉ, POIREAUX, POMMES DE TERRE, OXALYS ET BOUILLON
DE CRUSTACÉS À LA CITRONNELLE

CANNELLONI AUX ÉCREVISSSES, ÉMULSION DES TÊTES (+4,00€)

VIANDES **19,00€**

FILET MIGNON DE PORC PANÉ, POLENTA, CHAMPIGNONS ET BETTERAVES, JUS
À L'ORIGAN

SUPRÊME DE COQUELET FARCI AUX CHAMPIGNONS ET FOIE GRAS, CUISSSES
EN PARMENTIER, NAVETS, JUS À LA SARRIETTE

PIÈCE DE CERF, MOUSSELINE DE MARRONS, PETITS LÉGUMES, JUS À LA
GROSEILLE (+6,00€)

FROMAGES **7,00€**

TRILOGIE DE FROMAGES DE SAVOIE

FAISSELLE

DESSERTS **9,00€**

POIRE FAÇON BOURDALOUE, SORBET VERVEINE

CRÈME BRÛLÉE VANILLÉE, CROUSTILLANT DE POMMES ET COMPOTÉE,
SORBET GÉNÉPI

MANDARINE, MOELLEUX ET CROQUANT DE BLANCS D'ŒUFS, CORIANDRE ET
CITRON VERT

LE « TOUT CHOCOLAT », GANACHE AU POIVRE TIMUT ET CHANTILLY

Formule Déjeuner

(de Septembre à Juin - sauf week-ends et jours fériés)

PLAT DU JOUR

10,90€

ENTRÉE - PLAT

OU

PLAT - DESSERT

16,50€

ENTRÉE - PLAT - DESSERT

18,50€

Formule Enfant

(jusqu'à 12ans)

12,50€

PLAT

PIÈCE DE VIANDE OU FILET DE PÊCHE DU JOUR
PURÉE DU MOMENT

DESSERT

SALADE DE FRUITS FRAIS OU MOUSSE AU CHOCOLAT OU
BOULES GLACE OURSON

+

UNE BOISSON

SUGGESTIONS

PETITE FRITURE SELON ARRIVAGE - 20€
(PERCHOTS, ABLETTES, ÉPERLANTS, GOUJONS...)
CUISSONS DE GRENOUILLES EN PERSILLADE - 22€

ACCOMPAGNEMENT FRITES ET MESCLUN

Menu de Noël

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS POCHÉ DANS UN BOUILLON DE VOLAILLE,
FRAGOLATS ET ESCARGOTS

SAINT-JACQUES RÔTIE EN CROÛTE D'ARACHIDES, ENDIVE BRAISÉE ET
ÉMULSION À LA POMME
ET/OU

CROUSTILLANT DE CHEVREUIL, RAVIOLES DE POLENTA, CHAMPIGNONS,
JUS AUX SAVEURS DE CHÂTAIGNE

VELOUTÉ DE REBLOCHON, MOUSSELINE ACIDULÉE
OU
FAISSELLE

PRÉ-DESSERT FRUITÉ

DÉCLINAISON AUTOUR DU CHOCOLAT

Ce menu est proposé pour le Dîner du 24 et le Déjeuner du 25 Décembre au prix de 48€.
La même formule avec Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert : 54€

Menu Nouvel An

AMUSE-BOUCHE

FOIE GRAS

EN BOULE SURPRISE AU PORTO

SAINT-JACQUES

EN CARPACCIO, CONSOMMÉ AUX ÉPICES DOUCES

HOMARD

JUSTE RÔTI, JUS CORSÉ

PIGEON

LE SUPRÊME ET LA CUISSÉ,
LÉGUMES OUBLIÉS, SAUCE AU POIVRE VERT

FROMAGES

PRÉ-DESSERT CHOCOLATÉ

MYRTILLE

SABLÉ ET SON COEUR COULANT

Ce menu est proposé pour le Dîner du 31 Décembre et le Déjeuner du 01 Janvier
au prix de 58€.