

Les Entrées

Tomates d'Antan, Speak, Copeaux et Emulsion Parmesan
Vinaigrette Miel Safran

16 €

Céviché Lavaret ou Féra, Pommes Granny, Tomates Confites
Fruit de la Passion, Jus D'herbes et Sorbet Huile D'olive

25 €

Notre Foie Gras Basse Température, Marmelade Carottes Kumquats

Compotée de Fruits Secs, Toast

23 €

Homard, Fenouil, Litchi, Vinaigrette Thai
Gingembre Baies de Goji et Petits Légumes

29 €

Confit de Lapin à la Sarriette, Pissaladière aux Oignons et Olives

Emulsion au Lard Fermier

21 €

Les Plats

Cœur de Pomme de Ris de Veau, Risotto à la Truffe d'Eté

Jus de Rôti au Thym et Champignons du Moment

29 €

Magret de Canard du Sud-Ouest, Caramel d'Epices Doux au Sirop D'érable

Gingembre Confit, Purée et Frites de Patates Douces

25 €

Filet de Bœuf de la Région en Persillade à la Moutarde à l'Ancienne

Sucrines Poêlées Jus Sirupeux Balsamique Poivre de Timut

33 €

Daurade Royale, Fumet de ses Arrêtes à la Citronnelle

Légumes du Moment, Jeunes Pousses de Salade et Soja

26 €

Ombre Chevalier de la Maison "Charles Murgat "

Crème d'Ail Doux et Oseille, Asperges Vertes

28 €

Menu Gourmand 39 €

Tomates d'Antan, Speck, Copeaux et Emulsion Parmesan
Vinaigrette Miel Safran

ou

Confit de Lapin à la Sarriette, Pissaladière aux Oignons et Olives
Emulsion au Lard Fermier

Daurade Royale, Fumet de ses Arrêtes à la Citronnelle
Légumes du Moment, Jeunes Pousses de Salade et Soja

ou

Magret de Canard du Sud-Ouest, Caramel d'Epices Doux au Sirop D'érable
Gingembre Confit, Purée et Frites de Patates Douces

L'Abricot Poché au Sirop de Curcuma,
Glace Verveine, Espuma à la Bière Kriek

ou

La Fraise Tout Simplement, Son Jus, Zest de Citron Vert
Huile D'Olive, Sorbet Fromage Blanc

Menu Leo-Paul 54 €

Céviché Lavaret ou Féra, Pommes Granny, Tomates Confites
Fruit de la Passion, Jus D'herbes et Sorbet Huile D'olive

ou

Notre Foie Gras Basse Température, Marmelade Carottes Kumquats
Compotée de Fruits Secs, Toast

Ombre Chevalier de la Maison "Charles Murgat "
Crème d'Ail Doux et Oseille, Asperges Vertes

ou

Cœur de Pomme de Ris de Veau, Risotto à la Truffe d'Eté
Jus de Rôti au Thym et Champignons du Moment

L'Abricot Poché au Sirop de Curcuma,
Glace Verveine, Espuma à la Bière Kriek

ou

Douceur Chocolat Coco, Caramel à la Fleur de Sel
Tuile Croquante Carambar

Menu Prestige 69 €

Homard, Fenouil, Litchi, Vinaigrette Thai
Gingembre Baies de Goji et Petits Légumes

Omble Chevalier de la Maison "Charles Murgat "
Crème d'Ail Doux et Oseille, Asperges Vertes

Filet de Bœuf de la Région en Persillade à la Moutarde à l'Ancienne
Sucrines Poêlées Jus Sirupeux Balsamique Poivre de Timut

Dessert au choix

Les Fromages

Sélection du Chef et de la Fromagerie Guibert
d'une Assiette de Fromage de Savoie

9,50 €

Faisselle, Crème, Nature ou Coulis de Fruits Rouges

6,50€

Les Desserts

Le Soufflé Chaud Chartreuse et Son Verre de Liqueur

14 €

L'Abricot Poché au Sirop de Curcuma

Glace Verveine, Espuma à la Bière Kriek

10,50 €

La Fraise Tout Simplement, Son Jus, Zest de Citron Vert

Huile D'Olive, Sorbet Fromage Blanc

11 €

Douceur Chocolat Coco, Caramel à la Fleur de Sel

Tuile Croquante Carambar

11,50 €

La Suggestion du Chef

Du Mercredi au Samedi (uniquement le midi et hors jours fériés)

Entrée, Plat, Dessert

24 €

Deux Plats

17,50 €

Le Plat

12 €

Sélection d'un Verre de Vin

5 €

Nos viandes sont de provenance Française

Notre pain est façonné par « la maison SABOURDY »

Nos fromages ont été sélectionnés par « la fromagerie GUIBERT »