

*Menu Affaire*

*Menu servi uniquement à Midi*

*(sauf les weekend et jours fériés)*

**25 €**

*Mise en bouche*

\*

*Entrée du jour*

\*

*Plat retour du marché*

\*

*Dessert du jour*

*(Possibilité de mixer les menus marin et végétarien suivant vos envies)*

## *Menu du marin*

**32 €**

*Mise en bouche*

\*

*Maquereaux marinés et leur glace au safran*

*ou*

*Saumon d'Ecosse, label rouge au thé «Lapsang Suchong»*

\*

*Pavé de Magret de canard rôti aux épices*

*ou*

*L'Omble Chevalier sur une purée de brocoli au citron citron vert*

\*

*Sélection de fromages de chèvre de Laps (supplément 5 €)*

**Agriculture de type durable** *(sans engrais chimique, sans insecticide, sans fongicide... sans hormones)*

\*

*Pré-Dessert*

\*

*Accord de dessert*

*(Possibilité de mixer les menus «marin» et «végétarien» suivant vos envies)*

## Végétarien

32 €

*Mise en bouche*

\*

*Oeuf Bio cocotte Piperade*

*ou*

*Oeuf Bio cocotte aux pointes d'Asperges*

\*

*Tatin d'Oignons et de chèvre et ses petits légumes*

\*

*Sélection de fromages de chèvre de Laps (supplément 5 €)*

**Agriculture de type durable** *(sans engrais chimique, sans insecticide, sans fongicide... sans hormones)*

\*

*Pré-Dessert*

\*

*Accord de dessert*

## Menu Découverte

39 €

*Mise en bouche*

\*

*Couci-couça de Casserons frais, flambés au pastis*

*ou*

*Sots l'y laisse de poulet et leur salade primavera*

\*

*Bourride de lotte au safran*

*ou*

*Le « Bar » et ses légumes du soleil*

\*

*Sélection de fromages de chèvre de Laps (supplément 5 €)*

**Agriculture de type durable** (*sans engrais chimique, sans insecticide, sans fongicide... sans hormones*)

\*

*Pré-Dessert*

\*

*Accord de dessert*

# Menu Dégustation

57 €

*Mise en bouche*

\*

*Sots l'y laisse de poulet rôtis et leur salade primavera*

\*

*Foie Gras du Domaine de la Limagne poêlé*

*Glace au Café rare Kopi Luwak (Java, Indonésie)*

\*

*Le « Bar » et ses légumes du soleil*

\*

*Brocciu Corse à la myrte*

\*

*Pré-Dessert*

\*

*Accord de dessert*