

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