

Entrées

Truite fumée du Sillet déclinaison de radis et curcuma	22€
Duo de Foie Gras de canard mi-cuit et poêlé, variation autour du raisin	26€
Carpaccio de Bœuf et artichaut, blinis au sarrasin et fromage de brebis	25€
Œuf parfait Bio, cèpes au beurre et noisettes, émulsion de champignons	23€

Plats

Ris de Veau Français, tatin d'endives, jus de viande et girolles	37€
Filet de Bœuf Simmental déclinaison autour du chou, truffe de bourgogne	39€
Suprême de poulet fermier, pâtes Trafilata sautées aux légumes	22€
Omble chevalier de montagne, panais en plusieurs façons et figues	32€
Cabillaud rôti, blettes confites aux cacahuètes, purée de céleri	29€

Fromage

Assiette de fromages affinés	12€
------------------------------	-----

Desserts

Mirabelles confites, siphon vanille et Arlette croustillante	9€
Le trompe L'œil du moment...	14€
La Poire pochée au Baie de Chiloé et amandes	14€
Le Chocolat et le Caramel en osmose	14€