

Jean Christophe GOUBOT
Maître Restaurateur



Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts. 

* Présence d'allergènes, suivre la légende et explications en dernière page.

Les Entrées

Ravioles de Langoustines à l'ail des ours / Scampi raviolis with wild garlic	22,50 €
Noix de Saint-Jacques rôties, risotto crémeux aux chanterelles / Roasted scallops, creamy risotto with chanterelles	22,50 €
Tarte fine chorizo/rougets grillés, asperges vertes et parmesan, glace ratatouille / Fine tart chorizo/roasted mullets, green asparagus and Parmesan, ratatouille ice cream	20.00 €
Minestrone de homard et moules d'Espagne au pistou sous sa croûte dorée / Crayfish minestrone with spanish mussels and pesto covered by a golden crust	27.00 €
Escalope de foie gras tiède de canard, pain d'épice et vinaigrette de maïs / Duck liver escalope, served warm, gingerbread, corned vinaigrette	30.00 €

Les Poissons

Poêlée de Rougets-barbets aux artichauts violets, à la citronnelle, fèves et olives / Pan-fried red mullets with purple artichoke, citronella, broad beans and olives	31,00 €
Cœur de Lotte rôti au jus de crevettes grises / Eel-pout fillet roasted with shrimps juice	31,00 €
Dorade royale rôtie, salsifis au jus de réglisse / Roasted gilt-head bream with black salsifis and licorice juice	32,00 €
Dos de Merlu de ligne rôti au Pinot de Savoie, purée de patate douce et navets confits/ Roasted hook-and-line European Hake with Pinot from Savoie sauce, mashed sweet potatoes and turnip comfit skewer	32,00 €

Plat manquant : /

Prix nets -

Les Viandes

Crépinette de Pigeon et ris de veau aux chanterelles, fine champagne / Pigeon and sweetbreads with chanterelles and fine champagne sauce	36,00 €
Joue de Porc confite aux lentilles, pommes croustillantes, jus de truffe / Pork cheek confit with lentils, potatoes and truffles sauce	31,00 €
Filet de Bœuf simplement poêlé à votre convenance / Beef fillet cooked to your liking	31,00 €
Quasi de veau rôti à l'estragon, vermicelles et gingembre, tuile au curry / Roasted piece of Veal with tarragon, ginger and vermicelli, curry tile	26,50 €

Les Fromages

Fromages de nos montagnes / Local cheese plateau	9.00/12.00 €
Fromage blanc au jus de myrtilles sauvages / Cottage cheese with wild blueberries	7,50 €

Les Desserts

Mi-cuit tiède au chocolat, espuma de café, noisettes caramélisées et sa glace carambar / Half cooked chocolate warm served, coffee espuma, caramelized hazelnuts, with carambar ice cream	9,50 €
Brioche « façon pain perdu » glace nutella / French Toasted brioche « Pain Perdu » style, nutella ice cream	9,50 €
Soufflé glacé Chartreuse et ses madeleines à l'ancienne / Frozen Chartreuse souffle with madeleine « à l'ancienne »	9,50 €
Crèmeux marrons/banane, sablé noisettes et sa glace carambar / Chestnut/banana creamy and hazelnuts shortbread, carambar ice cream	9,50 €
Ravioles d'Ananas aux fruits de la passion, sorbet mangue, tuile à l'orange / Pineapple raviolis with passion fruit, mango sorbet, orange tile	9,50 €

Plat manquant : /

- Prix Nets -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez donc nous excuser si certains plats venaient à manquer. Viande d'Origine Européenne (France et Allemagne).

Truffes : Tuber Melanosporum