

*David CHOMETTE et sa brigade vous proposent,
Menu-carte du moment*

☆☆☆☆

*Terrine de rouget aux saveurs provençales
Gambas rôties, poire pochée, beurre blanc vanille et poivre Timut
Carpaccio de magret de canard, vinaigrette noisette et marron
Cappuccino de champignons, crème parfumée à la truffe (végétarien)
Foie gras mariné à la dijonnaise (supplément 5€)*

*Pavé d'espadon, crème citron vert
Noix de Saint Jacques rôties, pommes de terre au crabe, beurre blanc aux algues
Homard rôti, sauce bisque et sa tourte de légumes (supplément 10€)*

Crespeou de légumes provençaux, velouté de courgettes au chèvre (végétarien)

*Poêlée de ris d'agneau sauce aux morilles
Demi pigeonneau de Villevocation et escalopine de foie gras
Filet de bœuf, aligot, et carottes caramélisées (supplément 5€)*

*Faisselle fermière
Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs*

*Sablé citron meringué et marmelade d'agrumes
Raviole d'ananas et mousse exotique
Pavlova à l'Ardéchoise, crème glacée marron
Eclair au chocolat et Griottine
Parfait glacé nougat, bavaroise fruits rouges*

Menu léger : Entrée et Plat ou Plat et dessert 33 € (sauf week-end et jours fériés)

Menu du lac : Entrée, plat et dessert 39 €

*Menu végétarien *: Entrée, plat, fromage et dessert 39 €*

Menu tradition : Entrée, plat, fromage et dessert 47 €

Menu enfant : Plat garni, dessert, boissons 13 €



Cuisine entièrement faite Maison

Le Menu Signature du Chef

64€

Poêlée de langoustines, beurre blanc ciboulette

Fricassée d'escargots aux girolles

Filet d'agneau rôti, jus à la sarriette, barigoule de légumes

Trilogie de fromage

Moelleux aux noix, crème glacée à la figue

