



Cuisine de Saison & Vins Vivants

### 3 SERVICES 29€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT

### 2 SERVICES 25€

ENTRÉE, PLAT OU PLAT, DESSERT

VIN DE FRANCE NATUREL DU GARD BLANC, ROSÉ, ROUGE  
VERRE 12,50CL 4,50€ PICHET 50CL 16,00€

#### BETTERAVES EN VINAIGRETTE

sauce tonnato

#### VELOUTÉ DUBARRY

gorgonzola, crumble parmesan noisettes



#### POISSON DU MOMENT

risotto de pâtes oro, beurre blanc pourpier d'hiver

#### BASSE CÔTE DE BOEUF CUISSON BASSE TEMPÉRATURE

polenta crémeuse, carottes, jus réduit



#### SUGGESTION SUPPLÉMENT 11€

FROMAGES AFFINÉS DES ALPAGES

Assortiments des Alpagnes MOF Bernard Mure Ravaud



#### BRIE DE NANGIS TRUFFÉ MAISON +3€

#### MI CUIT CHOCOLAT

crème anglaise praline

#### ÎLE FLOTTANTE

crème anglaise baie de la passion, sorbet mangue