



DÉGUSTATION À MAIN LEVÉE

Du salé au sucré, des plats surprises à base de produits du marché. Un voyage à la découverte de notre cuisine qui collectionne les idées, les voyages, la recherche et l'expérimentation, la passion et l'enthousiasme

LE MENU EST SERVI POUR L'ENTIÈRE TABLE

TOUTE ALLERGIE ET INTOLÉRANCE
DOIT ÊTRE SIGNALÉE AU RESPONSABLE DE SALLE

3 PLATS EURO 50
(seulement pour midi)

ou

5 PLATS EURO 80



**MENU Dégustation 4 PLATS pour deux personnes et une bouteille de
KRUG GRAND CUVEE 172^{ème} Edition**

420 EURO par couple

L'EAU DE NOTRE SOURCE (NATURELLE ET PÉTILLANTE), LE
PAIN, LE COUVERT ET LE SERVICE SONT COMPRIS DANS LE
PRIX DE 4 EURO A' PERSONNE

LE FOIE GRAS

TORCHON (euro 30)

de foie gras de canard, moutarde de kiwi et petits pois

RAVIOLI DE CANARD (euro 30)

sauce de foie d'oie, cerises fermentées

ESCALOPE DE FOIE GRAS (euro 32)

escalope de foie gras d'oie (qualité extra), fruits caramélisés

MENU COMPLET - EURO 80

LA TRADITION

EXPRESSION DE L'HISTORICITÉ DE L'AUBERGE,
FIDÈLE AUX SAVEURS DU TERRITOIRE ET DE LA TRADITION

BOUDIN (euro 22)

cuit à la casserole, pomme de terre, crème d'ail
doux, salade de chou vert

FONDUE ET POLENTA (euro 22)

fondue de Fontine D.O.P, polenta cuite au feu de
bois

ou

ESCALOPE DE FOIE GRAS (euro 32)

escalope de foie gras d'oie, polenta cuite au
feu de bois (supplément de 12 euro)

NOTRE FAVO' (euro 22)

gnocchetti maison, mousse de tomate, fèves,
fondue de Fontina DOP, pain de seigle

JOUE (euro 28)

joue de boeuf braisée, baies sauvages,
polenta cuite au feu de bois

MENU COMPLETO - EURO 55

LA CARTE DE SAISON

OEUF - poché, crumble aux amandes, fondue de fromage de chèvre (euro 18)

ESCARGOTS - Maison Mme Escargot de Gignod, mousse de pomme de terre, crème à la roquette (euro 25)

OMBLE CHEVALIER - de Lillaz fumé, asperge blanche fermenté, babeurre et huile aromatisé au poireau (euro 23)

Risotto à la Milanaise version végétarienne - safran, sauce végétale, coeur de céleri-rave (euro 23)

RAVIOLI DE LAPIN - langoustine marinée, crème de poivron et oignon vert (euro 28)

SPAGHETTO - Maison Graziani à l'ail noir, citron confit et ris de veau (euro 25)

PIGEON - poitrine et cuisse de pigeon à la Rossini (euro 38)

SAINT-JACQUES - au beurre, crème de chou-fleur, pak-choi fumé et yuzu (euro 30)

AUBERGINE - mousse de mozzarella, extrait de tomate datterino (euro 25)

DÉGUSTATION DE FROMAGES (de 15 à 30 euro)
- VACHES, CHÈVRES, BREBIS -