

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

<u>LE MENU EST SERVI POUR L'ENTIÈRE TABLE</u>

TOUTE ALLERGIE ET INTOLÉRANCE DOIT ÊTRE SIGNALÉE AU RESPONSABLE DE SALLE

3 PLATS EURO 48 (seulement pour midi)

ou

5 PLATS EURO 80

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, abricot et menthe, pain brioché chaud

RISOTTO AU CAFÉ (euro 30)

risotto "carnaroli classique" cremé au café, pétales de foie gras de canard, fruit lactofermenté

MAGRET D'OIE (euro 35)

glassé au beurre, crème de blettes et échalote, foie gras

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

ESCALOPPE DE FOIE GRAS (euro 32)

escaloppe de foie gras d'oie, polenta cuite au feu de bois (supplement de 10 euro)

NOTRE SOUPE À (euro 22) LA VAPELENENTSE

pain grillé au beurre, chou vert cuit, Fontine D.O.P

JOUE (euro 28)

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

MENU COMPLETO - EURO 55

LA CARTE DE SAISON

OEUF POCHE' - fondue de chèvre, sablé aux amandes et huile de noix (euro 18)

TARTARE D'ESTURGEON- de Lillaz, emulsion de ciboulette, extrait de champignon fermenté (euro 20)

ESCARGOTS-au pesto de roquette, mousse acidule de pomme de terre (euro 23)

RISOTTO- Carnaroli, cremé au beurre aux agrumes, fromage Stilton bleu (euro 22)

TORTELLI DE LAPIN -ail, noisettes et herbe de carotte, viande de lapin mariné (euro 23)

SPAGHETTONI DI GRAGNANO Felicetti- pâtes avec ris de veaux, ail noir, bottarga de truite (euro 27)

PIGEON - en deux cuissons, foie gras et légumes de saison (euro 38)

RIS DE VEAU- aux herbes, salade, prune en agro (euro 30)

ESCALOPPE DE FOIE GRAS - fruits caramelisées (euro 35)

TURBOT - glacé au beurre, extrait de tomate, aubergine (euro 35)

DÉGUSTATION DE FROMAGES - VACHES, CHÈVRES, BREBIS-

GRANDE DÉGUSTATION (euro 22)
PETITE DÉGUSTATION (euro 13)