



# La Carte

• • • • •

## Les Entrées

14€

- ❖ *Œuf parfait*, émulsion de pain grillé, avec son condiment de maïs, croutons et lard de Colonnata.
- ❖ *Raviole ouverte*, champignons et son bouillon, crémeux de ricotta et douceur d'amande.

• • • • •

## Les Plats

26€

- ❖ *Joue de porc*, confit en basse température, mousseline d'haricot coco, champignons glacés, oignons grelots, condiments oignons brûlés et jus de réduction.
- ❖ *Pêche du moment*, mousseline de carotte des sables à la moutarde, pesto de salicorne et artichaut laquée, sauce Nantua et ses pickles de grains de moutarde.
- ❖ *L'Assiette végétale*, falafel de lentilles vertes du Puy, légumes braisés, radis, carottes rôties et crème de sésame.

• • • • •

## Les Desserts

14€

- ❖ *La sphère vanille*, enrobage chocolat et cœur cacahuète accompagné de sa glace caramel.
- ❖ *Duo de Pêche et d'Abricot*, sorbet abricot au parfum de romarin, crémeux et crumble au curry.
- ❖ *Le Chariot de fromages de nos montagnes.*



# Menu 42€

*Entrée*

----

*Plat*

----

*Dessert*

*Ou*

*Fromage (supplément 6€)*

*Au choix*

# Menu 55€

*Mise en Bouche*

----

*Entrée froide*

----

*Entrée chaude*

----

*Plat au choix*

----

*Fromage*

*Ou*

*Dessert*





# *Menu Dégustation 85€*

*Mise en Bouche*

----

*Entrée Froide*

----

*Entrée Chaude*

----

*Plat de poisson*

----

*Plat de viande*

—

*Fromage*

----

*Dessert*