

# Le Menu à 44 €

La Mise en Bouche

Le Pâté en Croûte aux viandes de nos montagnes  
Sorbet Carotte

Ou

L'émietté de Tourteau, Céleri rave & Pomme Granny  
Vinaigre de Sureau, Mayonnaise à l'encre de seiche

Ou

Le Foie Gras de Canard en cuisson de 45mn à 45° & Echine fumée  
Gelée de vin de Foin de nos montagnes, Tranche de Pain Noisette Abricot

Le Poisson de Ligne du Moment à la Plancha  
Artichaut poivrade, Risotto Fregola Sarda  
Sauce crustacés

Ou

La Pièce de Bœuf sélection du Chef  
Poêlée de Girolles, fenouil confit  
Réduction de champignons monté au beurre

Ou

Le Carré d'Agneau au Four  
Ratatouille Fruits et Légumes  
Jus de viande au citron confit

Le Plateau de Fromages

ou

Le Choix dans notre Carte des Desserts

+ Suggestion Accord Vin au Verre (3verres) 17 €