

*Malgré les apparences, l'hiver est bien la... Notre cuisine s'encanaille, mute, revêt son allure montagnarde. Je vous invite à découvrir quelques nouvelles créations dans notre « menu carte » qui devraient répondre à vos envies « d'hiver et variées » ainsi que la possibilité d'apprécier notre table autrement...*

***Merci pour votre confiance...***

***Olivier Lapôte / Maître Cuisinier de France & Julien Claude chef de cuisine...***

**Menu carte : Entrée + Plat + Fromage ou Dessert = 42 euros**  
**Entrée 14 euros / Plat 23 euros / Fromage 7 euros / Dessert 9 euros**  
**Menu enfant 12€**

- Œuf de poule heureuse cuit à 64°/ crème de potiron/ miettes de pain grillé à l'huile de noix  
ou
- Terrine de petit salé aux lentilles du gaec des grands prés/ mousse raifort confiture oignons & myrtilles (création Olivier Lapotre 1987)  
ou
- Tartelette tiède de langue de bœuf/ gribiche/ radis blancs pickles / Savora  
ou
- Millefeuille de betteraves rouges/ fromage de chèvre frais

\*\*

- Filet de truite de la vallée/ esprit d'un pot au feu/ bouillon crémé/ jaune d'œuf  
ou
- Emincé de filet de bœuf uniquement rosé/ garniture « cocotte Grand-Mère »/ jus d'un Bourguignon  
ou
- Foie de lapin à la plaque/ poireau vinaigrette/ neige de chou rouge acidulée  
gel de clémentine  
ou
- Micmac de racines d'hiver en chaud-froid/ agrumes d'hiver

\*\*\*

- « Tout brioche » différentes textures/ émoussillées au citron  
ou
- Sablé exotique/ mangue/ vanille  
ou
- Café liégeois relooké émoussillé au Baileys  
ou
- Pomme granny et citron vert esprit d'un vacherin  
ou
- Nos glaces ...vanille/ chocolat/ café/ brioche  
& sorbet... citron vert/ mangue  
« turbinés minute »