

Entrées

Risotto Carnaroli Acquerello vieilli 1 an aux champignons. Taleggio, noisettes et vinaigre de poires. <i>Carnaroli risotto with mushrooms, taleggio, hazelnuts and pear vinegar.</i> (7.8.9.12)	23€/27€
Pressé de foie gras de canard aux griottes et café. Pain de campagne bio grillé. <i>Duck foie gras with cherries and coffee, toasted organic bread.</i> (1)	24€
Velouté de potiron et potimarron, œuf fermier parfait, châtaignes, guanciaie et pain croustillant à l'ail noir. <i>Pumpkin and squash soup, slow cooked free range egg, chestnuts, guanciaie and crispy bread with black garlic.</i> (1.3.6.7.8)	21€
Truite fumée au bois de sapin. Cannelloni de betteraves alla ricotta, pistache et citron. Gel citron vert. <i>Trout smoked with pine wood, beetroot cannelloni with ricotta, pistachios and lemon. Lime jelly.</i> (4.7.8)	23€

Poissons

Demi homard bleu grillé au BBQ , tagliatelles fraîches et sauce aux crustacés. <i>Half blue lobster grilled on the BBQ, fresh tagliatelle and shellfish sauce.</i> <i>(Sup 12€ sur le menu)</i> (1.2.3.7.9.12)	42€
Ombre chevalier de la maison Murgat poêlé, légumes d'automne rôtis et beurre monté au citron confit. <i>Pan fried arctic char, roasted autumn vegetables and confit lemon sauce.</i> (4.7.9.12)	31€

Accompagnements

Pommes de terre sautées. <i>Pan-fried potatoes.</i> (7)	6€
Assiette de légumes. <i>Side of vegetables.</i> (7.9)	6€
Salade verte. <i>Green salad.</i> (10)	5€

Viandes

- Bavette de bœuf Black Angus cuite au BBQ, pommes de terre sautées. Sauce béarnaise. 38€
Black Angus flank steak cooked on the BBQ, pan-fried potatoes and béarnaise sauce.
(Sup 8€ sur le menu)
(3.6.7.9.12)
- Suprême de pintade fermière rôti, gnocchi de pommes de terre et potiron maison. 29€
Potimarron sauté et jus de viande au sésame.
Roasted guinea fowl fillet, potatoes and pumpkin gnocchi, roasted onion squash and gravy with sesame.
(1.3.6.7.9.12)
- Ribs de porc laqués en aigre doux, encornets juste snackés. 30€
Coulis de poivrons rouges et légumes croquants.
Asian glazed Pork ribs, coloured squid, red peppers coulis and vegetables.
(6.7.9.10.11.12.14)
- Filet mignon de sanglier mariné aux poivres et baie de genièvre puis rôti, 31€
polenta taragna au beaufort poêlée et oignons rouges en pickles.
Wild boar filet mignon marinated with peppers and juniper. Pan fried taragna polenta with beaufort cheese and onion pickles.
(6.7.9.12)

Fromages

- Sélection de fromages affinés. 17€
Local cheese selection.
(Sup 4€ sur le menu)
(7)

Desserts

- Tiramisu revisité et glace au café grillé. 14€
Revisited tiramisu and grilled coffee ice cream.
(1.3.5.7.8)
- Soufflé au chocolat noir 63%, sorbet poire et tonka. 14€
Dark chocolate soufflé, pear and tonka bean sorbet.
(3.7)
- Pomme verte et son sorbet infusé à l'anis, mousse fromage blanc, biscuit madeleine. 14€
Green apples with its anise sorbet, fromage blanc mouss and, madeleine.
(1.3.7)
- Prunes rôties, riz au lait à la cannelle, glace aux épices et pruneaux. 14€
Roasted plums, cinnamon rice pudding, spiced ice cream and prunes.
(1.3.7.8)