



ENTREES

Pâté chaud de canard, bouquet de salade, vinaigrette aillée, jus au porto rouge -----	16
Velouté de choux fleur, crème épaisse d'Étrez, noix et mouillette au roquefort papillon -----	14
Foie gras de canard, sucrine à l'huile de noix, chutney de figues fraîches -----	24
Saumon fumé, tranché finement par nos soins, petits blinis et crème vodka -----	26
Terrine de la Bastide, condiments et salade verte -----	14

PLATS

Risotto de céleris raves, émulsion aux champignons et parmesan reggiano -----	17
Dos de cabillaud rôti, sauce Dieppoise, moules de bouchot, ----- champignons et pommes de terre vapeur, servis en cocotte	26
Noix de coquille Saint-Jacques grillées, mousseline de panais, ----- et jus de veau réduit	28
Filet de truite de mer à la grenobloise, ----- citrons, croûtons, persil, câpres frites et pommes de terre vapeur	24
Suprême de volaille fermière au vin jaune, ----- crème épaisse et belles morilles, servis en cocotte, riz blanc fondant	28
Filet de bœuf, champignons des bois, mousseline de panais -----	33
Côte de veau rôtie au beurre, tourte aux champignons et épinards -----	36

FROMAGES ET DESSERTS

Faiselle de fromage blanc au sirop d'érable ou coulis de fruits rouges -----	5
Saint Marcellin de la Mère Richard -----	6
Comté fruité de la Mère Richard 120 gr -----	6
Roquefort Papillon -----	6
Crème brûlée à la vanille gousse -----	8
Poire Belle-Hélène, glace vanille et sauce chocolat -----	8
Panna cotta aux fruits de la passion, crumble et chantilly -----	8
Pancake, crème de marron, chantilly, glace vanille et sauce chocolat -----	10
Dessert tout chocolat -----	10



Nous nous efforçons chaque jour de sélectionner les meilleurs produits avec l'aide de nos fournisseurs