

Découvrez notre nouvelle formule
Au bord de l'Ignon...

Entrée + plat + dessert à 35 €
Entrée : 19 €/p ♦ Plat : 20 €/p ♦ Fromage ou Dessert : 10 €/p

Tartare de thon Albacore, fruits rouges, betterave
ou
Salades gourmandes à partager (minimum 2 personnes)
- *Lentilles vertes, magret fumé et foie gras*
- *Pâtes aux truffes d'été et chèvre frais*
- *Tomates et concombres marinés, truite fumée*
ou
Ballotine de volaille, et truffe d'été



Suprême de volaille, poireaux, pomme mousseline
et sauce foie gras
ou
Marmite de poissons à partager (pour 2 personnes)
Truite de Veuxhailles, cabillaud, gambas et risotto
ou
Joue de bœuf confite au vin rouge,
pommes de terre, petits oignons et champignons



Plateau de fromages de la Crèmerie du plateau
ou
Moelleux au chocolat, crème glacée à la vanille
ou
Amandine aux figues et poires
ou
Pavlova, framboises et mures, chantilly vanille

Notre cuisine contient des allergènes, merci de nous faire part de vos intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous guider.

Prix nets – service compris

Menu du Marché

Formule proposée en fonction des produits du marché à découvrir au déjeuner du Mardi au Samedi (hors jours fériés)

Entrée + plat ou plat + dessert à 19 €

Entrée + plat + dessert à 22 €

Menu autour de la Truffe d'été

49 €

L'œuf parfait, sauce crémée aux truffes d'été



Pigeon et foie gras poêlé, pomme mousseline à la truffe



Fromages ou dessert au choix

Notre cuisine contient des allergènes, merci de nous faire part de vos intolérances, nous nous ferons un plaisir de vous guider.

Prix nets – service compris