

LE MENU

## la pause

29

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

#### **douceur d'hiver**

velouté de brocolis, croûtons paysans,  
copeaux mimolette extra, amandes torréfiées

#### **inspiration**

oeuf parfait fermier label rouge,  
rougaille de pastrami de boeuf,  
poivrons, tomates, oignons frits

### PLATS AU CHOIX

#### **échine de cochon confite**

haricots tarbais (IGP label rouge) en ragoût,  
diots de savoie, petits légumes aux aromates

#### **risotto d'encornets**

tentacules d'encornets grillées,  
risotto noir vénéré aux crustacés,  
petits pois, pesto de mâche

### DESSERTS

#### **au choix à la carte**

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4

LE MENU

## gourmet

39

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

*Tous nos plats sont disponibles à la carte.*

### ENTREES AU CHOIX

#### **classique**

terrines de foie gras de canard,  
chutney aux raisins gold & sauge, briochette

#### **découverte**

crevettes en tempura,  
sarasson citron vert, houmous d'avocats,  
grenades, noix de cajou concassées

### PLATS AU CHOIX

#### **souris d'agneau braisée 15h**

riche purée de pommes de terre,  
méli-mélo de légumes de saison, jus spicy cacao

#### **dos de cabillaud nacré**

écrasé de panais à l'huile de noisettes,  
légumes croquants, granola croustillant,  
olives kamala & huile moulin « Castelas »

### DESSERTS

#### **au choix à la carte**

MENU FROMAGE ET DESSERT + 4