

Menu fête des lumières

(entrée / plat / dessert)

34,90 € (ttc)

Entrées (starters)

Cassolette de Ravioles au Comté crémeux Gorgonzola

Small ravioli dish with Comté cheese, Gorgonzola cream

Saumon Label rouge fumé au bois de hêtre, marinade huile d'olive, citron, aneth et blinis maison (supp + 3€)

*Homemade smoked salmon in the smoking room fish,
marinade with olive oil, lemon, and dill, homemade blinis (supp + 3€)*

Velouté de carottes, crème à l'ail fumée et noisettes grillées

Carrot soup, smoked garlic cream and roasted hazelnuts

Saucisson brioché maison, sauce moutarde à l'ancienne

Homemade brioche sausage, whole-grain mustard sauce

Les entrées ne sont pas servies comme plat unique

Starters are not served in unique dish

Prix nets service compris

Plats
(Main courses)

Bourguignon de bœuf au côté du Rhône (race limousine)

Beef Bourguignon with Côte du Rhône

Risotto aux fruits de mer (crevettes, moules et encornets)

Seafood risotto (shrimp, mussels and squid)

Gratinée de ravioles au Comté, crémeux gorgonzola

Baked in the oven Ravioli dish with Comte cheese, Gorgonzola cream

Quenelle de brochet artisanale, sauce homardine

Fish pike Quenelle, lobster sauce

Quenelle de volaille au parmesan, crème aux herbes

Poultry quenelle with parmesan, herbs cream

Pour les plats en direct, 20 minutes d'attente
Direct main course (no starter) : 20 minute wait
Prix nets service compris


Desserts

Demi saint-Marcellin en persillade cuit au four 
Half a matured Saint Marcellin cheese, cooked in the oven

Assiette de fromages du terroir + 3€ 
Local cheese plate

Panna cotta vanille et fruits de saison
Pana cotta vanilla and seasonal fruits

Brioche perdue, caramel au beurre salé 
Hazelnut crusty brioche, salted butter caramel

Mi-cuit au chocolat, crème anglaise tonka, ganache chocolat blanc 
Chocolate fudge cake, tonka cream and white chocolate ganache

Prix nets service compris