

Menu à composer....

Entrée / plat / dessert : 39 euros

Entrée / plat : 32 euros

Plat / dessert : 29 euros

Œuf parfait / crème de cèpes / châtaignes

Ou

Foie gras de canard maison / chutney ananas / toast brioché

Ou

Saumon Bomlo en gravlax / betterave / vodka / crème de yuzu / pickles

Ou

Foie gras poêlée aux litchis / baies roses / jus parfumé au sapin



Parsemez votre plat avec un soupçon de truffe, gourmandise assurée !

Supplément 12 euros / 20 grammes

Filet de bar / sauce Noilly Prat / écrevisses / risotto d'orge aux petit pois

Ou

Risotto aux morilles / huile de truffe / parmesan

Ou

« Le Burger des cimes »

steak haché limousin / bacon / reblochon / oignons frits / sauce maison / frites

Ou

Mignon de veau en basse température / jus corsé / crostini de polenta

Ou

Pluma de porc Ibérique / chimichurri / gratin de pomme de terres



Crème brûlée aux clémentines / sorbet kalamansi

Ou

Mille feuille / crème de pistache / framboises

Ou

Ananas rôti / miel / cannelle / Grenade / glace coco

Ou

Carte des glaces et sorbets arrosés

Ou

Assiette du fromager

(en remplacement du dessert suppl. 6 € / en complément du dessert 12 €)

