

LES ENTREES *Starters*

Gravelax de truite, ricotta et aneth	10€
<i>Trout gravlax, ricotta and dill</i>	
Tranche de foie gras de canard, confit d'oignons et pain aux fruits toasté	12€
<i>Slice of duck foie gras, onion confit and toasted fruit bread</i>	
Velouté de Butternut, tartine de reblochon et huile de bourache	8€
<i>Butternut velouté, reblochon toast and borage oil</i>	

LES PLATS *Main courses*

Filet mignon de porc, polenta crémeuse et sauce au miel	13€
<i>Pork tenderloin, creamy polenta and honey sauce</i>	
Bœuf carottes et gratin Dauphinois	15€
<i>Beef carrots and gratin Dauphinois</i>	
Dos de cabillaud citronné, mousseline carotte-cumin	14€
<i>Lemon cod fillet, carrot-cumin mousseline</i>	
Tartiflette gourmande, mesclun et jambon cru	16€
<i>Gourmet tartiflette, mesclun and raw ham</i>	

LES FROMAGES *Cheeses*

Sélection de fromages affinés de nos régions	8€
<i>Selection of matured cheeses from our regions</i>	
Fromage blanc sucré ou salé	5€
<i>Sweet or salty white cheese</i>	

LES GOURMANDISES *Desserts*

Moelleux au chocolat et crème anglaise	8€
<i>Chocolate cake and custard</i>	
Cheesecake, spéculos et coulis de fruits rouges	8€
<i>Cheesecake, speculos and red fruit coulis</i>	
Salade de fruits frais	8€
<i>Fresh fruits salad</i>	