


Menu Sélection

du Terroir

25€ : entrée, plat et dessert au choix

 supplément 2€ par plat dans le menu

côté first

-  **mi-cuit** de foie gras à la violette et lichi, confiture d'oignons doux, brioche vanille _____ 11€
- millefeuille** de rouget et pétoncles à la badiane, sur son nid de piperade _____ 9,50€
- petite marmitte** de ravioles des sous-bois _____ 8,50€
- rilette** de lapin au romarin du jardin, chutney de pruneaux aux amandes grillées, muffin tiède assorti aux olives _____ 7,50€

côté wok _____ 13€

- le del mare** : retour de pêche aux farfalles et légumes sautés dans le jus de cuisson
- le terre à terre** : sauté de volaille marinée aux épices, couscous aromatisé
- l'indien** : sauté de boeuf aux épices, chapeaux des sous-bois

côté copieux _____ 12,5€

nos pâtes servies sont sélectionnées selon le moment, farfalles ou spaghettis ou penne...


- pasta " classic "** : à la carbonara, *poitrine fumée, herbes, crème.*
- pasta " so chic "** : sauce au foie gras. (+1€)
- pasta " so creamy "** : à la crème de St Jacques. (+1€)

côté coin du feu _____ 11,50€

Soupe maison servie avec sa tartine, comme avant....

- la plus belle** : velouté de foie gras avec ses croustillants de jambon cru.
(peut être servie en entrée, 8,50€)
- la provençale** : soupe de légumes du jardin.
(peut être servie en entrée, 6,00€)
- dans les alpes** : velouté aux champignons.
(peut être servie en entrée, 6,50€)

côté terre _____

- tartare** de boeuf (cru ou pôlé) selon arrivage, ou pavé de boeuf, tourtons des alpes _____ 16,50€
-  **tournedos** de canard façon chasseur _____ 17,50€
- faux-filet** et sa garniture de légumes oubliés _____ 12,50€
- filet mignon** à la moutarde à l'ancienne, légumes de saison _____ 14,50€

côté mer _____

- marmitte** du pêcheur, (retour de pêche) rattes et rouille _____ 13,50€
- mouclade** de moules, sauce gingembre, chips de légumes, potatoes _____ 16,50€
- encornets** farcis sur le green _____ 15,50€

côté délicieux _____

- moelleux** chocolat maison, sauce pistache et crème de noisette _____ 7€
- profiterolles** en fête (farcies à la crème tagada, carambar et praliné) _____ 8,50€
- fromage fondu** au four (St marcellin, miel, lavande), et sa confiture maison, jeunes pousses vertes _____ 7,50€
- mikado** aux pommes, sauce caramel _____ 7€
- la gourmande** : farandole de nos délices _____ 8,50€

côté junior avec un bon oison _____ 11€

plat :

poisson pané, ou steack hâché , ou volaille, ou hamburger maison

accompagné(e) de :

pâtes fraîches, ou purée maison (selon le moment), ou légumes frais poêlés.

dessert :

salade de fruits maison, ou yahourt aux fruits ou nature, ou 2 boules de glaces artisanales


The Taste of

Regional Cuisine Menu

25€ First course, main course and dessert

 +2€ for this choice in menu

cÔté starter

 foie gras mi-cuit with violets and lychees, sweet onion jam and vanilla brioche _____ 11€

- millefeuille of red mullet and queen scallops with star anise, served on a nest of piperade _____ 9,50€
- petite marmitte de ravioles (sort of little pasta) with creamed mushrooms _____ 8,50€
- potted rabbit with rosemary from the garden, plum and toasted almond chutney and warm olive muffin _____ 7,50€

cÔté wok

13€

- **seaside wok** : fisherman's catch of the day with farfalle pasta and vegetables sautéed in the cooking juice
- **earthy wok** : sautéed chicken in a spicy marinade with aromatic cous-cous
- **indian wok** : sautéed spicy beef with woodland mushrooms

cÔté generous

12,5€

- pasta " classic "carbonara, smoked ham, herbs and cream
- pasta " so chic " : foie gras sauce (+1€)
- pasta " so creamy " : creamed St jacques (+1€)


cÔté cosy

11,50€

Home-made soup with bread, just like the olden days...

- **so beautiful** : cream of foie gras
- **provençale**: garden vegetable soup
- **alps**: cream of mushroom soup

cÔté surf

- **beef tartare** (raw or pan-fried), as available, or steak, served with potato cakes _____ 16,50€
-  **chasseur-style duck tournedos** _____ 17,50€
- **piece of beef with roquefort** (cheese) and vegetables _____ 12,50€
- **pork tenderloin** with traditional mustard and seasonal vegetables _____ 14,50€

cÔté surf

- **fisherman's casserole** (catch of the day) with ratte potatoes and rouille (spicy garlic sauce) _____ 13,50€
- **mouclade** of mussels with ginger sauce, vegetable crisps and potatoes _____ 16,50€
- **stuffed squid** on a bed of greens _____ 15,50€

cÔté délicious

- **home-made melt-in-the-mouth chocolate** pudding with pistachio sauce and hazelnut cream _____ 7€
- **sweet-shop profiteroles** (stuffed with creamed foam strawberries, chewy caramel and praline), _____ 9,50€
- **oven-melted cheese** (St Marcellin, honey and lavender) with home-made jam and young salad leaves _____ 7,50€
- **apple mikado** with caramel sauce _____ 7€
- **the delicious plate** : a medley of our sweet dessert _____ 8,50€

cÔté junior drink included

11€

main course :

- fish in breadcrumbs or minced beef or chicken or home-made burger

served with :

- fresh pasta or home-made mash (as available),
- or fresh pan-fried vegetables

dessert :

- home-made fruit salad or yoghurt (with fruit or natural) or 2 scoops of home-made ice cream