



Menu du moment



Mise en bouche

Saint-Jacques, houmous,
livèche, salicorne

Cœur de ris de veau, helianthis,
main de bouddha, jus corsé

Ossau-Iraty, kaki rôti,
crème d'estragon

Crèmeux matcha,
poivre long de java, litchi
meringue à la rose

Menu en 4 temps 50€

Menu en 5 temps 55€

La réservation est à privilégier.



La raclette sur place

En provenance de la ferme Bonnivard en Savoie, notre fromage est **savoureux et onctueux**, pour un moment chaleureux au restaurant.

Assiette de raclette

19

Raclette nature ou fumée**, pommes de terre, salade verte, charcuterie** (env. 50g)

Avec l'appareil traditionnel

28

Uniquement sur réservation - Valable sur l'ensemble de la table.

Le midi, contactez-nous avant 11h30 et pour le soir avant 18h30.

Par personne

Raclette nature ou fumée** **à volonté**, pommes de terre, salade verte, charcuterie** (env. 100g)

**Disponibles à l'achat en boutique

Nos grignotages, pour un apéritif ou pour une soirée "bar à vin"

Truite du Chef (env 60g) sarasson aux herbes	7
Bol d'olives (env 100g) Olives noires kalamata ou olives vertes farcies à l'ail	4.9
Full of cheese (env 250g)	15
Trio de jambon (env 100g) Sélection de 3 jambons du moment	11
Trio de saucisson (env 100g) Morcilla, Lomo, Chorizo	13.5
La découverte "Trio de jambon" et "trio de saucisson"	24.5
Mix charcuterie & fromage (env.200g) Trio de fromage du moment + "Trio de jambon" ou "trio de saucisson"	18

Certaines de nos entrées,
ainsi que nos fromages et
desserts sont idéaux à partager.
Jetez-y un œil !



Entrées

Cassolette de ravioles de Romans, Fourme d'Ambert, sucrine brulée	8
Poireaux, vinaigrette kalamansi, pickles de graines de moutarde	9
Velouté de courges d'automne, noix, sarasson et épices trappeur	8
Saint-Jacques, houmous, livèche, salicorne	16

Plats

Gnocchis du chef, céleri, émulsion bière et parmesan *	18
Émincé de porc de la Ferme des Prés d'Ardoise, sauce moutarde moût de raisin, carottes de couleur *	18
Filets de maquereaux frais nacrés, travail autour du chou de Bruxelles, chimichuri *	19
Cœur de ris de veau, helianthis, main de bouddha, jus corsé	29

Petit +

Assiette de fromages	9
Salade verte	2

Desserts

Poire Belle-Hélène d'Auguste Escoffier	9
Riz au lait et clémentines Corse	9
Ossau-Iraty, kaki rôti, crème d'estragon	10
Boule de sorbet <i>Les Garçons Glaciers</i> Framboise/passion, Fraise, Duo de citron	4
Crèmeux matcha, poivre long de java, litchi meringue à la rose	14

Formule du midi (voir ardoise)

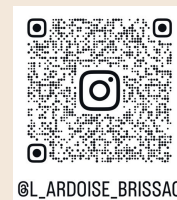
Plat du jour 16

Plat + dessert du jour 20

***Option plat enfant à 12€**



Retrouvez en boutique
les charcuteries, sels, poivres,
vins et autres produits
que nous vous avons
servis durant votre repas.



Toute l'actu



Restaurant ouvert

du mardi au vendredi,
midi et soir,
et le samedi midi.

Pour vos repas privatisés,
n'hésitez pas à nous consulter.

Prix TTC - service compris