



## Menu Pastel - 42€

Oeuf poché, crémeux de butternut brisures de châtaignes

OU

Saumon gravlax, vinaigrette grenade et agrumes

Ou

Foie-gras mi-cuit, condiment poire-coing aux épices (supplément 2 €)



Daurade entière à la plancha, sauce vierge légumes de saison

OU

Parmentier d'effiloché de porc et son crumble aux noix

OU

Faux-filet du boucher, sauce à la fourme d'Ambert frites maison, salade



Pavlova glacée, framboise et fleur de rose ou

Brioche perdue au caramel, glace vanille

Tarte sablée au chocolat noir, crème glacée aux noisettes du Piémont

## Menu junior, tous les jours midi et soir 11,50€

Filet de poulet aux graines ou filet de cabillaud ou steak haché du boucher glace une boule ou dessert junior - sirop, cocktail Pussyfoot, jus de fruit ou soft