



# La carte d'hiver de notre chef Jérémie !

Le chef Jérémie et son équipe vous préparent une cuisine maison avec des produits frais et de saisons

L'ensemble des plats comportant "□" ne contiennent ni viande ni poisson. Ils peuvent contenir des produits issus d'animaux (lait, œufs, ...)

## Nos formules

Soirée étape : les propositions du chef avec un astérisque sont comprises dans le forfait, pour le reste, des suppléments seront ajoutés 0,00 €

## Entrées

Oeuf mollet frit*	9,00 €
<i>Crèmeux de potimarron &amp; mâche</i>	
Soupe de lentilles corail au curry □ *	9,00 €
<i>Siphon coco cumin</i>	
Rocamadour pané aux fruits secs □ *	9,00 €
<i>Toasts &amp; Vinaigre de framboise</i>	
Salade gourmande aux gésiers & magrets	10,00 €
<i>Champignons, Œufs &amp; pommes de terre</i>	
Gravlax de Saumon	10,00 €
<i>Blinis &amp; crème acidulée</i>	

## Plats

Le plat du jour, à découvrir sur l'ardoise *	16,00 €
Burger au Bacon & St Nectaire * <i>Steak de Bœuf, frites &amp; roquette</i>	16,00 €
Tartiflette savoyarde * <i>Mesclun de salade</i>	16,00 €
Pumpkin Pasta □ * <i>Parmesan, pignons &amp; choux romanesco, huile parfumée</i>	16,00 €
Tajine de poisson, semoule <i>Fenouil, panais, pomme de terre &amp; céleri rave</i>	17,00 €
Demi Magret grillé <i>Risotto et crème de cèpes</i>	17,00 €
Entrecôte grillée <i>Echalote confite, frites &amp; salade</i>	25,00 €

## Desserts

Crème Catalane □*	9,00 €
Mouse Choco-Passion □ * <i>Chocolat au lait, feuillantine</i>	9,00 €
Tartelette citron □ * <i>Crèmeux citron et éclats de meringue</i>	9,00 €
Pavlova aux fruits □* <i>Ananas, Fruit de la passion, Kiwi &amp; Clémentine</i>	9,00 €
Brookie aux noix de pécan □* <i>Glace caramel beurre salé</i>	9,00 €
Les fromages : Assortiment de fromages frais et affinés, salade □*	9,00 €