

Entrées

- Os à moëlle, saveur noisette, fricassée d'escargots en persillade 15€
- Carpaccio de Bresaola au parmesan, pesto basilic et noix 14€ (Auberge)
- Velouté de cèpes, parmesan et foie gras 13€ (Auberge)
- Œuf cocotte au Brie de Meaux truffé de la ferme Rothschild 15€

Plats

- Pavé de bœuf, sauce morilles, gratin Dauphinois 26€
- Magret de canard entier, sauce au sirop d'érable et pain d'épices, gratin Dauphinois 27€
- Suprême de volaille, sauce vin jaune, risotto à la truffe 22€ (Auberge)
- Dos de cabillaud, croûte de Beaufort, sauce mandarine, fondue poireaux 25€(Auberge)
- Sauté de chevreuil, vin rouge et poivre vert, tagliatelles fraîches 23€ (Auberge)
- Risotto à la burrata et truffe 21€

Desserts

- Crème brûlée à la vanille 9€ (Auberge)
- Soupe de mangue, à l'orange, fruits de la passion et sa glace yaourt au lait de montagne 11€ (Auberge)
- Moelleux au mascarpone et pépites de chocolat, et son coulis caramel beurre salé 10€ (Auberge)
- Mi-Cuit au chocolat à l'orange 11€ (Auberge)
- Assiette de fromages de nos régions 9€ (Auberge)

Menu Auberge 39€ « Entrée-Plat-Dessert »

Choix des plats avec « Auberge »

Menu des Gorges 45€ « Entrée-Plat-Dessert »

Choix indifférent dans la carte

Menu Accords Mets et Vins 59€ et 65€

Menu Auberge ou Menu des Gorges

avec 3 verres de vin sélectionnés par notre sommelier