



RESTAURANT
Le Bistrot



Nos entrées pour commencer...

Saucisson brioché maison, jeunes pousses de salade et moutarde de Brive	9 €
Crème de petits pois rafraichie, tartine de fromage frais aux herbes	11 €
« Vitello tonato » fines tranches de veau, sauce au thon, câpres et parmesan	(entrée/plat) 12/22 €
Tataki de thon rouge mariné au soja, fenouil croquant et wakamé	(entrée/plat) 12/22 €
Pâté en croute maison, foie gras, magret et poulet, frisée croquante	13 €

Nos plats pour continuer ...

Filet de lavaret à la plancha, risotto aux courgettes de Nice et sa fleur croustillante	23 €
Dos d'omble chevalier, gnocchis de pomme de terre dorés et tian de légumes d'été	24 €
Cuisse de lapin confite aux oignons, sauce moutarde et polenta aux olives « taggiasche »	19 €
Carré de cochon noir Ibérique, pomme purée et oignons fanes aux balsamique	22 €
Filet de bœuf sauce roquefort, artichauts poivrade et pommes soufflées	26 €
Cuisses de grenouilles en persillade, jeunes pousses de mesclun et citron	26 €

Nos fromages pour finir son pain ...

Le fromage blanc frais, accommodé de coulis, crème ou sucre au choix	6 €
Sélection de fromages d'alpage des Savoie affinés, noix et salades	8 €

Nos desserts pour terminer en douceur ...

Ile flottante à la praline rose, crème anglaise maison	7 €
Sablé de rhubarbe confite et fraises fraîches, crème glacée à la faisselle	8 €
Macaron au chocolat, ganache amère et sorbet Mangue	9 €
Brioche façon pain perdu, créme glacée caramel, croustillant de « chouchoux »	9 €
Assiette de fruits de saisons frais émincés	9 €
Café ou thé très gourmand	11 €

L'ensemble de nos mets sont réalisés sur place exclusivement avec des produits frais, de qualité et de saison

Prix nets service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France



RESTAURANT
Le Bistrot



Menu du marché 27€

Saucisson brioché maison, jeunes pousses de salade et moutarde de Brive

Cuisse de lapin confite aux oignons, sauce moutarde et polenta aux olives « taggiasche »

Ile flottante à la praline rose, crème anglaise maison

Menu découverte 32€

Crème de petit pois rafraîchie, tartine de fromage frais aux herbes

Ou

« Vitello tonato » fines tranches de veau, sauce au thon, câpres et parmesan

Filet de lavaret à la plancha, risotto aux courgettes de Nice et sa fleur croustillante

Ou

Carré de cochon noir Ibérique, pomme purée et oignons fanes aux balsamique

Sablé de rhubarbe confite et fraises fraîches, crème glacée à la faisselle

Ou

Macaron au chocolat, ganache amère et sorbet Mangue

Menu gourmet 42€

Nous vous invitons à choisir une entrée, un plat et un dessert ou fromage au choix dans notre carte

Menu collection 46 €

Nous vous invitons à choisir une entrée, un plat, un fromage et un dessert au choix dans notre carte

Menu enfant 13€

Viande ou poisson du moment et ses pommes de terre sautées

Deux boules de glace ou sorbet au choix OU salade de fruits frais

L'ensemble de nos mets sont réalisés sur place exclusivement avec des produits frais, de qualité et de saison

Prix nets service compris. Toutes nos viandes sont d'origine France