



Embarquement

Terrine de Foie Gras, Chutney de Pommes, Gel de Cidre et Pain Toasté.....	18€
Rouleau de Saumon mi-cuit ,Choux Kale et Sauce Poivrons aigre doux.....	15€
Velouté de Courge Potimarron, croustons et Noisettes.....	13€

Nos Voyages

Pêche du Jour, Polenta aux Girolles sautées et Pétales d'Oignons.....	21€
Entrecôte , Pommes de terre grenailles et sa Sauce au poivre vert.....	24€
Pavé de veau, Topinambours et Morilles, sauce raisin au vin rouge	22€
Risotto de Cèleri, Crumble au Parmesan et Poivre Vert	16€

Dernières Balades

Mousse Mascarpone, Compote de Prunes rouges, Chocolat blanc et lavande.....	9€
Mousse au Chocolat, Coulis de Mandarines et Tuile au Gingembre	9€
Pommes des Alpes Confites Crème Pâtissière et Sauce Caramel.....	10€
Assortiment de Fromages Locaux, Miel et Raisin.....	10€

Les chefs ne travaillent que des produits frais, ce menu est susceptible de changement.
Merci de faire part à notre équipe de toutes intolérances alimentaires.
Nos prix sont taxes et services inclus.
Nos Viandes sont d'Origine Française et UE et nos Poissons d'élevage ou sauvage.

