

# La Carte

## Entrées / Starters

Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques, Sauce Crémeuse au Porto Blanc  
*Pan fried Calves' sweetbread and Scallops, Creamy White Porto Sauce*  
**29.50 €**

Foie Gras de Canard Maison, Compotée de Figue  
*Home made Duck Foie Gras, Fig Compotée*  
**22.50 €**

Sablé d'Escargots de Fontcouverte et Queues d'Ecrevisses en Persillade  
sur son Mesclun de Saison, Vinaigrette Gourmande à l'huile de Truffes  
*Mixed Salad, Truffle oil Vinaigrette, Parmesan and Rosemary Shortcrust with Snails  
and Crayfish Tails cooked in Parsley and Garlic*  
**18.50 €**

Croustillant à la Raclette\* « Bonnemine » de Montdenis, Salade de Saison et Viande  
Séchée des Alpes  
*Raclette Cheese "Bonnemine" from Montdenis in a Brick Pastry, Mixed Salad and local Dry Beef  
Meat*  
*(\*Famille Moris - GAEC des Ardoisiers - Montdenis)*  
**14.50 €**

Salade Fraîcheur (Salade de Saison, Crevettes, Avocat, Pamplemousse et Sauce Cocktail)  
*Fresh Salad (Mixed Salad, Shrimps, Avocado, Grapefruit and Cocktail Sauce)*  
**14.50 €**

*Pour les enfants jusqu'à 12 ans, sur simple demande*

*Un plat (viande, volaille ou poisson) avec accompagnement et un dessert :*  
**12,50 €**

# La Carte

## Viandes et Poissons / Meats and Fishes

Accompagnés d'une Garniture de Légumes de Saison

Garnished with mixed vegetables

Poêlée de Noix de Saint Jacques et Fondue de Poireaux

*Pan Fried Scallops and Steamed Leek*

**34.50 €**

Filet de Poisson du Jour (selon arrivage)

*Fish of the Day*

**20.50 €**

Filet Mignon de Porc, Sauce Mondeuse

*Pork Filet Mignon, Mondeuse Sauce (Mondeuse is a local Red Wine)*

**17.00 €**

Magret de Canard Rôti aux Framboises

*Roast Duck Breast with a Raspberry Sauce*

**24.50 €**

Filet de Bœuf Charolais, Sauce Crèmeuse aux Morilles

*Beef Fillet with Creamy Morel Sauce*

**34.00 €**

Poêlée de Ris de Veau et Noix de Saint Jacques, Sauce Crèmeuse au Porto Blanc

*Pan fried Calves' sweetbread and Scallops, Creamy White Porto Sauce*

**39.00 €**

***Viande Bovine, Volaille, Porc***

***Origine :***

***France, Allemagne, Irlande, Espagne***

Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises

## Fromages/Cheeses

Chariot de Fromages Affinés d'Ici et d'Ailleurs

*Selection of Cheeses on a Trolley*

**13.50 €**

Fromage Blanc Faisselle (Nature, Crème ou coulis de Fruits Rouges Maison)

*Soft, White Cheese (Served Plain, or with Cream or with Red Fruits Coulis)*

**6.00 €**

## Desserts Maison (Notre fournisseur de Glaces et Sorbets)

Moelleux au Chocolat « Guanaja 70% Valrhona » (à commander en début de repas)

*Dark Chocolate Hot Soft Cake « Guanaja 70% » (to order at the beginning of the meal)*

**12.00 €**

Crème Brulée à la Chartreuse

*Green Chartreuse Crème Brulée*

**11.00 €**

Entremets au Chocolat et sa Crème Anglaise à la Fève de Tonka

*Chocolate Cake with Tonka Bean Custard*

**10.50 €**

Mousse de Fraise, Sorbet Fraise-Menthe Douce

*Strawberry Mousse, Strawberry-Sweet Mint Sorbet*

**9.50 €**

Nougat Glacé et son Coulis de Fruits Rouges

*Creamy Iced Nougat with Red Fruits Coulis*

**9.50 €**

Salade de Fruits Frais et Sorbet Pêche de Vigne

*Fresh Fruit Salad and Vineyard Peach Sorbet*

**9.50 €**

Tous nos prix sont nets TTC boissons non comprises