



L'ART DE LA TABLE

ENTRÉES

LA BETTERAVE DE LA FERME "ENTRE CIEL ET TERRE"
EN VARIATION, CHÈVRE FRAIS - MÛRE - PACANE CARAMÉLISÉE -
ORANGE CONFITE

OU

LE PORCELET DE LA FERME "GASPOR"
EN CROQUETTE CROUSTI-FONDANTE - RATTE - JAUNE D'OEUF -
CONDIMENT FAÇON GRIBICHE

OU

LE SAUMON CERTIFIÉ OCEANWISE
EN CARPACCIO - CREVETTE NORDIQUE - AVOCAT - AROMATE -
GEL VODKA - CITRON

OU

LA CHICON
EN SALADE CROQUANTE - BLEU D'ÉLISABETH DE WARWICK -
FRAÎCHEUR DE FRUITS - NOIX DE GRENOBLE

OU

LA SOUPE
EN FIN VELOUTÉ, CHAUDE OU FROIDE,
SELON L'INSPIRATION DU MARCHÉ

PLATS PRINCIPAUX

L'AGNEAU DE NOS RÉGIONS
EN TOURTE FINE, COURGETTE - AUBERGINE - TOMATE CONFITE -
MENTHE - CORIANDRE

OU

LE CANARD DE LA FERME "ROUGIÉ"
EN JUSTE CUISSON - CERISE - ABRICOT - FOIE GRAS POÊLÉ -
POMME DAUPHINE AU LARD

OU

LES CAVATELLIS MAISON
À LA RICOTTA, ASPERGE - ÉPINARD - OEUF PARFAIT -
CRÈME VIN MOELLEUX - MORILLE

OU

LE FLÉTAN DE GASPÉSIE
EN BASSE TEMPÉRATURE, POMME DE TERRE SAFRANNÉE -
FENOUIL CONFIT - SAUCE MOUSSELINE-GARNITURE FAÇON NORMAND

Nos pains sont fait maison.