

Les Entrées

Le Velouté Onctueux du moment 14.00€

La Soupe VGE Truffée 25.00€
Comme Chez Mr. Paul Bocuse Servie en Soupière Lutée

*Bouillon de volaille, Dés de foie gras,
Brisures de truffe noire tuber Melanosporum
Céleri, carotte, champignons de Paris, volaille*

Le Pâté en Croûte Maison 18.00€
aux Pistaches et Foie Gras

Le foie gras de canard mi cuit 26.00€
Chutney de fruits
Accompagnement conseillé : verre de Sauternes (9.00€)

Le Saumon Fumé par nos soins 19.00€
Crème citronnée à L'aneth, mayonnaise de Wasabi

La Salade de Crevettes Thaï 26.00€
*Grosses crevettes, choux chinois, carotte, courgette crues
Coriandre, germes de soja, vermicelles de riz,
Cacahuètes, sauce soja, graines de sésame.*

A partager ou pas !!

Les 12 Escargots au Beurre et Persil 18.00€

Les Sardinillas 24.00€
de Rianxo (Los Peperetes)
De Jésus Lorenzo

Le Guacamole Maison (fait minute) 20.00€
Avocat, oignon, tomate, Piment d'Espelette, coriandre.

L'ardoise des alpages 35.00€
Pâté en croûte au foie gras , viande des grisons , saucisson aux noisettes
cervelle des canuts, Tapenade de tomates confites
St Marcelin, beaufort, croutons

La Planche de la Mer 25.00€
Saumon fumé , Crème citronnée à l'aneth
Belles crevettes poêlées, huile d'olive de Provence
Tapenade de tomates confites

La planche de Jambon Cuit Truffé 22.00€

Taxes et service compris

Les Pâtes et Poissons

Les Ravioles de Royan à la Crème 19.00€

Les Ravioles de Royan à la Crème aux Truffes 31.00€

Le Fabuleux Risotto Aux truffes noires 39.00€
Jus de viande ,copeaux de truffes

Le tartare de saumon (les 200gr) 27.00€
Huile d'olive jus de citron, herbes fraîches
Petite salade ,pommes de terre frites

L'incontournable Dos de Cabillaud poêlé 36.00€
Pommes suédoises, fenouils Braisés

Le traditionnel Risotto crémeux des Peupliers 38.00€
Gambas et Saint Jacques

Le poke Bowl ,Thon ou Végétarien 32.00€
Riz Thai Lamelles de concombre, carotte ,choux rouge
radis, germes de soja, oignon rouge,
petits pois ,avocat ,gingembre confit
coriandre ,graines de sésame

Les plats

<i>La Tajine d'agneau aux saveurs d'orient</i> <i>Semoule et légumes d'Hiver</i>	29.00€
<i>Pot au feu de cuisse de Canard</i> <i>Et ses légumes d'hiver</i>	28.00€
<i>Le 1/2 Coquelet rôti au thym (Française)</i> <i>Pomme grenailles sautée</i>	27.00€
<i>Rognon de Veau (Français) sauce moutarde</i> <i>Pommes château</i>	27.00€
<i>L'Hamburgys (Français)</i> <i>Steak Haché, Reblochon, Bacon grillé oignons confits, tomate, ketchup</i> <i>Pommes frites, Salade</i>	27.00€
<i>Le Filet de Bœuf (Français) Sauce Morilles</i> <i>Gratin de pomme de terre, légumes du jour</i> <i>Accompagnement suggéré : escalope de foie gras chaud (5.00€)</i>	39.00€
<i>L'Entrecôte de Bœuf (Française) Grillée</i> <i>Sauce au Poivre (les 300gr)</i> <i>Pommes frites, légumes du jour</i>	29.00€
<i>Le Tartare de Bœuf (Français)</i> <i>(Les 200gr) Préparé en cuisine</i> <i>Pommes frites, Salade</i>	27.00€
<i>Le poke Bowl au filet de boeuf</i> <i>Riz Thai Lamelles de concombre, carotte, choux rouge</i> <i>radis, germes de soja, oignons rouge,</i> <i>petits pois, avocat, gingembre confit</i> <i>coriandre, graines de sésame</i>	32.00€

Les spécialités

Tartiflette 21.00€
Salade Verte

Boite Chaude 24.00€
Crèmeux du Jura, Pommes de terre, Jambon Cru, Salade Verte

Fondue Savoyarde Min 2 personnes/prix par personne 28.00€
Jambon Cru, Salade Verte

Fondue aux Cèpes Min 2 personnes/prix par personne 32.00€
Jambon Cru, Salade Verte

Fondue aux Senteurs de Truffe
Min 2 personnes/prix par pers 34.00€
Jambon cuit Truffé, Salade Verte

Plats proposés pour Nos petits lutins

**Filet de poisson frais* 15.00€

**Filet de poulet* 15.00€

**Steak haché* 15.00€

**Les plats sont servis avec*
Frites, légumes, pâtes ou riz

Taxes et service compris

Les Fromages et Desserts

<i>Le plateau de Fromages affinés</i>	16.00€
<i>Le Fromage blanc (la Faisselle 180 gr)</i> <i>Confiture de myrtille Maison ou Crème Fraîche</i>	9.00€
<i>La Tarte aux Fruits (du Moment)</i>	9.00€
<i>La Tarte Tatin (glace vanille ou chantilly)</i>	11.00€
<i>La Mousse Chocolat (Façon Grand-Mère)</i>	9.00€
<i>La Crème Caramel (Façon Grand-Mère)</i>	9.00€
<i>La Crème Brûlée Vanille</i>	10.00€
<i>Le vrai Café Gourmand Maison</i> <i>Trois variétés de douceurs maison, un alcool doux, un café</i>	13.00€
<i>Le vrai Thé Gourmand Maison</i> <i>Trois variétés de douceurs maison, un alcool doux, un thé</i>	14.00€

Taxes et service compris

Les Coupes de Glaces

<i>Les Deux Boules de Glace ou Sorbet</i>	6.00€
<i>Vanille, café, chocolat, caramel beurre salé, marron Myrtille, framboise, citron, poire</i>	
<i>Le Chocolat ou café Liégeois</i>	11.00€
<i>Deux boules de glace chocolat, chocolat maison, chantilly Deux boules de glace café, espresso, chantilly</i>	
<i>La Coupe Colonel</i>	12.00€
<i>Deux boules de sorbet citron, Vodka</i>	
<i>La Coupe Maréchal</i>	12.00€
<i>Deux boules de sorbet poire, alcool de poire</i>	
<i>Le Vacherin glacé Maison</i>	12.00€
<i>Glace Vanille/Framboise ou Myrtille/Citron, meringue, chantilly</i>	
<i>La Profiterole Maison</i>	12.00€
<i>Deux boules de Glace Vanille, Caramel au beurre salé ou chocolat Chocolat chaud, chantilly, amandes effilées</i>	

Taxes et service compris