

Le DÉJEUNER

ENTRÉES STARTERS

Melon, jambon des hautes alpes affiné, sirop léger au génépi, pignons
Local melon, aged ham, light génépi syrup, pine nuts

Tomates anciennes, mozzarella di latte,
pesto de basilic maison, huile d'olive nouvelle
Heirloom tomatoes, mozzarella di latte, homemade basil pesto, fresh olive oil

Gaspacho de concombre et kiwi, citron vert et pointe de piment d'Espelette
Cucumber and kiwi gazpacho with lime and a dash of Espelette pepper

PLATS MAIN COURSES

Entrecôte Simmental - env. 300g, sauce béarnaise +8€
Simmental entrecôte - approx. 300g, béarnaise

Onglet de bœuf grillé, jus court et oignons confits
Grilled beef skirt steak, reduced sauce and candied shallots

Pluma de porc Duroc, marinade miel-thym, jus au thym, citron confit
Duroc pork pluma, honey-thyme marinade, reduced sauce, candied lemon

Pêche du moment, coulis herbacé et citronné
Fish of the moment, lemon butter, herb and caper condiment

GARNITURES AU CHOIX CHOICE OF SIDES

Pommes de terre rôties au romarin
Roasted potatoes with rosemary

Polenta crémeuse au parmesan affiné
Creamy polenta with aged parmesan cheese

Légumes du jour
Butter-glazed vegetables of the moment

Salade verte, vinaigrette maison au miel
Green salad with homemade honey vinaigrette



FROMAGES CHEESES

Sélection de trois fromages locaux affinés, chutney maison aux fruits du moment +12€
A selection of three aged local cheeses, served with homemade chutney

DESSERTS DESSERTS

Pêche rôtie, glace vanille bourbon, crumble d'amandes
Roasted peach, bourbon vanilla ice cream, almond crumble

Soupe de pastèque mentholée, citron vert, framboises fraîches
Watermelon soup with mint, lime, and fresh raspberries

Coupe glacée, deux boules au choix

Crèmes glacées - Chocolat noir suisse, génépi, vanille bourbon, yaourt des Alpes

Sorbets - Pêche de vigne, Fraise Senga Sengana, framboise, poire Williams
Ice creams and sorbets, two scoops of your choice

Ice cream flavors - Swiss dark chocolate, génépi, bourbon vanilla, Alpine yogurt

Sorbets - Vine peach, Senga Sengana strawberry, Raspberry, Williams pear

FORMULES FORMULAS

Entrée + Plat ou Plat + Dessert — 29€
Starter + Main Course or Main Course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert — 40€
Starter + Main Course + Dessert



VINS AU VERRE WINE BY THE GLASS 12CL

Blanc White - Château Les Oliviers de Salettes Vin de France — 7€

Blanc White - Domaine Gayda « Figure Libre » IGP Pays d'Oc — 8€

Rouge Red - Domaine Villard « L'appel de sereines » IGP Collines Rhodaniennes — 7€

Rouge Red - Domaine Hortus « LE loup dans la bergerie » IGP Hérault — 8€

Prix en € - Taxes et service compris - Liste des allergènes disponible sur demande
Prices in € - Taxes and service included - List of allergens available upon request

