



ENTRÉES... À LA CARTE

Carte-Menu-JUILLET-2026.pdf

La classique tomate burrata,
Pesto à l'ail des ours

16.00€

Le classique tartare de bœuf,
Copeaux de parmesan, quelques pickles de légumes, roquette légèrement acidulée

21.00€

Tataki de saumon infusé aux saveurs thaï,
Pickles de légumes, mayonnaise au wasabi

22.00€

Le Foie gras de canard, cuisiné par nos soins
Fine gelée de mirabelles de région, brioche toastée

25.00€

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

Le quasi de veau cuit basse température,
Gratin dauphinois, légumes du moment sautés au beurre 29.00€

La cuisse de volaille farcie aux girolles,
Pommes de terre grenaille, légumes de nos campagnes, écume aux champignons 29.00€

Le magret de canard rôti sur peau,
Déclinaison autour du petit pois, légumes du moment, jus réduit 32.00€

Le Filet de bœuf de nos régions,
Pommes de terre rôties comme les faisait ma Grand-Mère, sauce au poivre vert 39.00€

La côte de bœuf pour 1 personne (800 g minimum),
*Pommes de terre rôties comme les faisait ma Grand-Mère,
Sauce au poivre vert.* 69.00€

POISSONS... À LA CARTE

Le pavé de saumon rôti sur peau,
*Tagliatelles légèrement crémees, quelques légumes sautés au beurre,
Écume citronnée* 26.00€

Le filet de dorade juste saisi,
Ratatouille de légumes de saison, sauce vierge 29.00€





DESSERTS

La Dame blanche, clin d'œil à Madame	10.00€
Assiette de fruits frais et sorbets	10.00€
La tiramisu aux fraises de la région	12.00€
Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au café	12.00€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon <i>(10 mn d'attente)</i>	14.00€
Le Café gourmand	13.00€
Le Thé gourmand	13.50€
Le Fromage gourmand	15.50€
Le Champagne gourmand	18.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	3.50€
Café décafeiné	3.70€
Café allongé	4.00€
Café décafeiné allongé	4.50€
Infusion, Thé	5.00€
Café macchiatto	3.90€
Cappuccino	6.50€
Double expresso	7.00€



MENU AU PETIT LOUIS...

57.00€

Entrées

La classique tomate burrata,
Pesto à l'ail des ours

Ou

Le Foie gras de canard, cuisiné par nos soins
Fine gelée de mirabelles de région, brioche toastée

Plats

La cuisse de volaille farcie aux girolles,
Pommes de terre grenaille, légumes de nos campagnes, écume aux champignons

Ou

Le quasi de veau cuit basse température,
Gratin dauphinois, légumes du moment sautés au beurre

Ou

Le pavé de saumon rôti sur peau,
*Tagliatelles légèrement crémees, quelques légumes sautés au beurre,
Écume citronnée*

Desserts

La Dame blanche, clin d'œil à Madame

Ou

Le Millefeuille de gavottes, crème diplomate au café

Ou

Assiette de fruits frais et sorbets



MENU CARTE BLANCHE...

90.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand et curieux... Uniquement pour une table complète.