

# *NOTRE CARTE DU MARDI SOIR*

## *NOS ENTRÉES*

### ***Chèvre / Miel***

*Assortiment de salades de saison, toast de pain aux céréales grillés, chèvre mariné au miel et thym frais*  
13.00 € / Version plat : 18.00 €

### ***Gambas / Avocat***

*Gambas marinées soja-ail-sirop d'érable, balsamique, gel d'avocat brûlé, segment d'orange et pickles*  
14.00 € / Version plat : 19.00 €

### ***Salade César***

*Salade, croutons, poulet grillé, tomates, copeaux de parmesan, sauce césar*  
12.50 € / Version plat : 17.50 €

---

## *NOS PLATS*

### ***Cochon ibérique / Gratin dauphinois***

*Cochon ibérique cuit en basse température, crème de maïs-carottes, gratin dauphinois, chips de chorizo Cular, siphon de poivrons rouges*  
26.00 €

### ***Dorade / Riz***

*Dorade, riz pilaf aux légumes, jus de langoustine*  
28.00 €

---

## *NOS FROMAGES*

*Assortiment de 3 fromages affinés (Comté / Chèvre frais / Morbier),  
salade aux noix, confiture de coing*  
9.00 €

## *NOS CRÉATIONS SUCRÉES*

### ***Chocolat / Fève de tonka***

*Mille-feuille monté minute chocolat-fève de Tonka, glace vanille*

*10.50 €*

\*\*\*

### ***Citron / Meringue***

*Tartelette citron, meringue brûlée, sorbet citron*

*10.50 €*

\*\*\*

### ***Baba / Passion***

*Baba infusé au rhum, mousse fruits de la passion*

*10.50 €*

\*\*\*

### ***Banane / Thé vert***

*Tube de banane caramélisé au sucre roux, crémeux de thé vert, glace coco*

*11.00 €*

\*\*\*

### ***Pêche / Pistache***

*Financier pistache, cru et cuit de pêche, éclats de pistache, sorbet pêche*

*11.50 €*

\*\*\*

### ***Café ou thé gourmand***

*8.00 €*

***HEURE DE PASSAGE À TABLE AU RESTAURANT : ENTRE 19H ET 20H***  
***APRÈS 20H SERVICE EN CHAMBRE UNIQUEMENT***