

MENU PENSION*
(Adulte : entrée + plat + dessert)
(Enfant : entrée + plat *ou* plat + dessert)

LES ENTREES

Hors d'œuvre du moment

Hors d'oeuvre of the day

Déclinaison de charcuterie et pickles

Variation of cold meats and pickles

Cœuf parfait, mousseline petit pois - menthe, champignons sauvages

Low cooked egg, pea and mint mousseline, wild mushrooms

Mosaïque de poireaux fumés au bois de sapin, Nori et oignons frits

Mosaic of leeks smoked with fir wood, Nori and fried onions

LES PLATS

Plat de résistance selon les produits de saison

Main course based on seasonal produce

Tartiflette : pommes de terre fumées, oignons – lardons et reblochon fondu

Tartiflette : smoked potatoes, onions – bacon and melted reblochon

Ravioles artisanales, crème de champignons et Beaufort gratiné

Artisanal ravioli, cream of mushrooms and Beaufort cheese au gratin

Assiette végétarienne au gré de notre inspiration

Vegetarian plate according to our inspiration

LES FROMAGES et DESSERTS

Sélection de trois fromages

Selection of three cheeses

Fromage blanc de campagne, coulis de fruits rouges

Country white cheese, red fruit coulis

Clémentine givrée, crème de citron et biscuit madeleine

Frosted clementine, lemon cream and madeleine biscuit

Charlotte au chocolat, confit de griotte et sorbet cerise

Chocolate charlotte, morello cherry confit and cherry sorbet

Pâtisserie ou dessert du moment

Pastry or dessert of the moment