

## **MENU DES COLLINES 32€**

- Terrine aux champignons

*Terrine de porc, chanterelles sauvages, Cognac, chutney de poire*

*ou*

- Brique de camembert

*Mendiant aux fruits sec et noix, feuille de brick, mesclun*

---

Ravioli du Rédier

*Ravioli à la daube, blettes, sauce aux cèpes et parmesan*

---

Dessert à la carte

### **AU DÉJEUNER**

Le midi en semaine, ajoutez le plat du jour au Menu des Collines

Plat du Jour : 18 €

Entrée - Plat / Plat - Dessert : 25 €

Entrée - Plat - Dessert : 32 €

Plat du jour disponible le midi en semaine, hors week-end et jours fériés

## **MENU DÉCOUVERTE 48€**

Faites votre menu et choisissez 1 Entrée + 1 Plat + 1 Dessert à la Carte

*Les plats annotés de 🌿 seront majorés d'un supplément*



### **E N T R É E S**

- Salade courge et épinard 14 €  
*Scamorza, pesto de roquette, graines de courge, vinaigre de cidre*
- Crudités de légumes du potager, crème d'anchois, huile d'olive 14 €
- Ravioli du Rédier 18 €  
*Farce à la daube niçoise et blettes, sauce aux cèpes*
- Poireaux crayons 16 €  
*Poireaux grillés, purée de PDT fumée, sanguins à l'huile, crème de haddock*
- Terrine aux champignons 15 €  
*Terrine de porc, chanterelles sauvages, Cognac, chutney de poire*
- Carpaccio de Saint-Jacques 18 €  
*Agrumes, tomates vertes en pickles, croutons, olives taggiasche*
- Os à moelle 16 €  
*Persillé et gratiné, pain grillé, ail confit*
- Cuisses de grenouilles (280g) 24 € 🌿 +5€  
*Ail, beurre persillé, citron*

## POISSONS

- Pavé de cabillaud 26 €  
*Tagliatelles maison, sauce mascarpone & limoncello, suprêmes d'agrumes*
- Mi-cuit de thon 27 €  
*Panure d'herbes aromatiques, légumes du potager rôtis, sauce vierge*
- Noix de St Jacques 30 €  
*Fondue de poireaux, épeautre, beurre blanc crémé au corail, salicorne*
- Filet de rouget 37 €  +10€  
*Ravioli aux épinards, butternut et noisettes, réduction de soupe de poisson*

## VIANDES

- Ris de veau 39 €  +10€  
*Fariné puis snacké, légumes du moment rôtis, jus de viande crémé aux cèpes*
- Quasi de veau 27 €  
*Purée de carotte, oignon confit au balsamique, graines de courges, noisettes*
- Effiloché d'épaule d'agneau 28 €  
*Polenta à l'orange et beurre noisette, duo de betterave, menthe*
- Filet de boeuf 32 €  +5€  
*Pommes de terre croustillantes en persillade, confit d'échalotes*
- Pièce à partager du moment (prix à la pièce)  
*Demandez à notre équipe pour plus d'information*
- Légumes rôtis du potager 7 €
- Mesclun du potager 5 €
- Frites maison 5 €

## D E S S E R T S

Pavlova poire tonka 12 €

*Meringue, mascarpone vanillée, glace amande, compotée poire, fève Tonka*

Profiteroles maison 9 €

*Choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud, chantilly*

● Tarte à la courge 9 €

*Sablé breton, flan à la courge, noix de pécan, mascarpone vanillée*

Moelleux au chocolat 12 €

*Chocolat 65%, glace noisette, caramel beurre salé, noix de pécan, sarrasin*

Vacherin 9 €

*Glace vanille, sorbet framboise, meringue, chantilly glacée*

Salade de fruits frais 7 €

*Fruits de saison, sirop à la vanille et cannelle*

« Glaces des Alpes » 3 € / boule

*Vanille, chocolat, café, pistache, yaourt, rhum raisin, amande, fraise, framboise, cassis, citron, clémentine, mangue, orange sanguine, abricot*

● Fromages affinés de la maison « Métin » 15 €  +5€

*Assortiment de 5 fromages, mesclun du potager*