

MENU DES COLLINES 32€

- Rilette de canard

Rilette de cuisse de canard maison, pickles, mesclun

ou

- Brique de camembert Le Rustiaue

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


ENTRÉES

- 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
- Courgette de nice 15 €
Courgette grillée, coulis de tomate, chèvre frais, menthe, crème de balsamique
- Rillettes de canard 17 €
Rillettes de cuisse de canard maison, piment d'espelette, pickles, mesclun
- Tartare de boeuf haché au couteau 18 € (option plat avec frites 24 €)
Pomme verte, courge, câpres, parmesan, moutarde, sriracha
- 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
- Daube de poulpe façon niçoise 28 €
Carotte glacée, gnocchi maison, sauce daube tomatée
- Filet de rouget 37 €  +10€
Ravioli aux épinards, butternut et noisettes, bisque

VIANDES

- Filet de canette 26 €
Ratatouille citronnée, courgette grillée, ail confit, jus corsé
- 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, poivron salade en pickles et grillé
- 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

Figue rôtie à l'huile d'olive 9 €

Sablé breton, réduction de vin rouge, huile d'olive à la verveine, glace yaourt

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