

# Les Menus

## Menu Champêtre 22 €

Croustillant de pommes de terre,  
fourme de Meys

Ou

Oeuf cocotte à la crème de champignons,  
éclats de noix.



Porcelet confit, châtaigne et figue, jus caramélisé

Ou

Cabillaud rôti, mariné à l'aneth et aux baies roses,  
lait de coco au curry.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Moissons 27 €

Assiette de foie gras maison, chutney aux figues,  
magret de canard fumé et mesclun de salade

Ou

Assiette de saumon et truite fumés,  
crème mascarpone-citron-ciboulette.



Cuisses de grenouilles persillées

Ou

Poulet fermier pattes bleues «label rouge»,  
crème Gewurztraminer

Ou

Lotte rôtie, écrevisses et crème de poireaux.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

## Menu Les 2 Toques 34 €

### Assiette découverte des Moissons :

Foie gras de canard mi-cuit maison,  
Saumon fumé mascarpone citron ciboulette,  
Croustillant de pommes de terre, fourme de Meys.



Poêlée de gambas flambées au whisky

Ou

Cuisses de grenouilles persillées.



Aiguillette de canard, vinaigre de framboise et confit de griottes

Ou

Lotte rôtie, écrevisses et crème de poireaux

Ou

Sélection du boucher\*, crème de morilles.



Fromage blanc fermier ou plateau de fromages secs.



Dessert maison au choix.

Nos plats sont servis avec une garniture et un plat de gratin daupinois.

\* origine FRANCE et UE.

## Menu Virée des Monts 31 €

**Composez vous même votre repas  
en choisissant dans nos 3 menus :**

Champêtre, Moissons, les 2 Toques.

1 entrée au choix



1 plat au choix



Fromage blanc fermier ou  
plateau de fromages secs



Dessert maison