



LE CHEFSON

LE MENU À 32 €

Au déjeuner 26 €
entrée-plat ou plat-dessert

Entrées

Millefeuille de chèvre, tomates et artichauts, petite salade et confit d'olives

Foie gras de canard maison, pain de campagne grillé (suppl. 3 €)

Pâté tradition au porc et foies de volaille, confit d'oignons rouges

Assiette de saumon gravlax, petite salade, chantilly aux concombres

Tartare de pétoncles au gingembre et citron vert, tuile au sésame, mousseline d'avocats

Suggestion du jour

Plats

Agneau de 7 heures à l'aubergine, côte poêlée, jus corsé au thym

Poitrine de canette rôtie, coulis d'échalotes à l'estragon

Entrecôte poêlée beurre maître d'hôtel

Tranche d'espadon saisi à l'huile d'olive, sauce gribiche au yuzu

Dos de bar sur fondue de fenouil aux épices thaï, sauce vierge

Suggestion du jour

Desserts

Dessert au choix



LE CHEFSON

LES DESSERTS

Assiette de fromages d'Auvergne

OU

Tartare de fruits frais, sorbet mangue et tuile aux amandes

Crème brûlée à la cassonade

Le fraisier en verrine

Sablé aux framboises, crème mousseline au citron

Vacherin glacé aux fruits de saison, éclats de pralin

Moelleux au chocolat, cœur fondant coulis d'abricot et thym

Café gourmand (suppl. 2 €)