



LA CARTE DE SAISON NUTRI-GASTRONOMIQUE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 18 €

--

Entrée + Plat + Dessert : 23 €

--

Apéritif + Entrée + Plat + Dessert + Café ou Tisane : 26 €

--

Menu enfant : 12 €

Entrée : Rosace de tomate, mousse de chèvre et râpé de courgettes

Plats : Suprême de pintade, risotto et sa verdure ou Parmentier de cabillaud et ses légumes méridionaux de saison

Dessert : Fondant au chocolat, crème vanillée ou Tartelette aux fraises

Toutes nos recettes ont été élaborées et cuisinées sur place par notre chef Jérôme Reviron, en concertation avec notre équipe de diététiciennes-nutritionnistes, pour répondre à vos envies et votre profil nutritionnel, selon notre concept innovant de cuisine nutri-gastronomique savoureuse, saine, de saison et sur-mesure.

Retrouvez ainsi des plats adaptés à chacun, dont des recettes faibles en lactose, pauvres en gluten, sans fodmap's (*acronyme désignant un groupe de glucides à chaîne courte présents dans certains aliments et dont se nourrissent les bactéries du côlon*) ou végétariennes, alliant goût et respect de vos besoins digestifs.

Horaires d'ouverture :

Tous les jours

Petit déjeuner de 6h30 à 10h00

Déjeuner de 12h00 à 14h00

Dîner de 19h à 21h00

Réservation : 04 73 86 34 47

ENTRÉES

Velouté de courgettes à l'amande, shiso pourpre et ses chips de pain croustillant ●● 6,00 €

Servi chaud. Le shiso est une plante aromatique asiatique.

--

Cœur et copeaux d'artichauts, mousse de chèvre frais et tuile de céréales 7,00 €

Servi froid avec sa vinaigrette au pesto

--

Millefeuille de tomates et d'aubergines, saumon fumé de Norvège bømlo et crème balsamique ●●● 8,00 €

Servi froid

--

Entrée du jour

PLATS

Suprême de pintade au thym, trio de quinoa, pois gourmands ●●● 14,00 €

Cuisson basse température. Viande d'origine française

--

Sauté de veau marengo à l'ancienne, risotto aux champignons et tuile au cantal ●●● 15,00 €

Viande d'origine française et cantal AOP

--

Cabillaud vapeur, écrasée de pomme de terre, poêlée méridionale ●● 15,00 €

Poisson d'origine française. Poêlée méridionale composée de tomates, de courgettes, de poivrons rouges, d'aubergines, d'oignons et d'ail

--

Cannelloni ricotta et légumes verts primeur 13,00 €

Plat végétarien. Farce à base de ricotta de brebis, de blettes, d'épinards, poireaux et d'oignons.

Servi avec une salade de mesclun

--

Plat du jour

TRILOGIE DE FROMAGES D'AUVERGNE 5,00 €

DESSERTS

Pêche rôtie au miel d'acacia, crumble de pain d'épices, glace au lait d'amandes 8,00 €

Glace artisanale Glaces des Alpes

--

Tartelette aux fraises et sa crème pâtissière à l'amande ●● 7,00 €

--

Moelleux au chocolat, crème anglaise et pistaches ●●● 8,00 €

Élaboré à base du chocolat noir à 70 %

--

Dessert du jour

Retrouvez ci-dessous les indications concernant les plats choisis, cuisinés sur place :



● Plats pauvres en gluten



● Plats pauvres en lactose



● Plats pauvres en fodmap's
(légumes et fruits fermentescibles)