

Menu

Retour du Pâtager

02-11 JUILLET

39,00€

Disponible tous les midis de semaine du mercredi au vendredi

ENTRÉES AU CHOIX

CARPACCIO DE BŒUF

à l'italienne

ŒUF PARFAIT

Nuages d'oignons doux et Abondance

PLATS AU CHOIX

PIÈCE DE VEAU GRILLÉE

Cébettes rôties et condiment cerise

JOUE DE LOUP CONFITE

Mijoté de fèves et haricots plats au basilic

DAHL DE LENTILLES

Coco et curry

DESSERTS AU CHOIX

SALADE DE FRUITS DE SAISON

Sorbet à la fraise

PAVLOVA EXOTIQUE AUX AGRUMES



Menu en Cinq Etapes

76,00€

*Disponible le soir du mercredi au vendredi, ainsi que le week-end
(sauf le dimanche soir)*

L'ASPÉRULE ODORANTE

Truite fumée, jaune d'œuf confit et pain toasté

L'OXALIS

Tomates imprégnées et kaffir

LA VERVEINE

Écrevisse du Rhône, bisque concentrée et melon

LA BERCE

Omble chevalier, courgette fleur et coquillages

LA FLEUR DE SUREAU

Clafoutis de ma grand-mère

LA REINE DES PRÉS

Abricot rôtis, crémeux riz au lait et sorbet



Menu en Sept Etapes

97,00€

*Disponible le soir du mercredi au vendredi, ainsi que le week-end
(sauf le dimanche soir)*

L'ASPÉRULE ODORANTE

Truite fumée, jaune d'œuf confit et pain toasté

L'OXALIS

Tomates imprégnées et kaffir

LA VERVEINE

Écrevisse du Rhône, bisque concentrée et melon

LA BERCE

Omble chevalier, courgette fleur et coquillages

L'ACHILLÉE MILLEFEUILLE

Agneau d'Allaitons, autour de l'artichaut

TRAVAIL AUTOUR DE NOS ALPAGES, CUISINÉS OU AFFINÉS

LA FLEUR DE SUREAU

Clafoutis de ma grand-mère

LA REINE DES PRÉS

Abricot rôtis, crémeux riz au lait et sorbet

