

Viandes

Le Bœuf Charolais. 32€

Le filet grillé, jus à la mondeuse, artichauts et asperges vertes.

L'Agneau issu de l'agriculture Biologique. 32€

Le gigot et le carré grillés au thym, l'épaule farcie aux dattes, fricassée de légumes au citron.

Le Pigeonneau. 30€

Les filets grillés, les cuisses confites, les abats en paupiette au lard de Colonata et épinards, petits pois, carottes glacées au miel de sapin.

La Côte de Veau Français. 32€

Grillée, purée d'estragon, morilles et tagliatelles.

Le Porc Ibérique. 30€

- *La longe grillée,*
- *La noix de joue de porc caramélisée au miel de sapin*
- *La pluma dans un bouillon aux légumes et à la sauge du jardin.*

Accompagnement d'un féculent au choix, excepté le veau :

-gratin dauphinois

-polenta au parmesan

-gratin de crozets au jambon cru de Pays et à la tomme de Savoie

-pommes écrasées à l'huile d'olive du « Mas Blanc »

(Toutes nos viandes sont élevées, abattues et détaillées en France ; grillées au charcoal.)