

L'ÉPICERIE

## MENU GOURMET | 28

1 ENTRÉE + 1 PLAT OU 1 RAVIOLE

OU

1 PLAT OU 1 RAVIOLE + 1 DESSERT

## MENU GOURMAND | 34

1 ENTRÉE +

1 PLAT OU 1 RAVIOLE +

1 ASSIETTE DE FROMAGES OU 1 DESSERT

## POUR NOS JEUNES CONVIVES (-10ANS) | 15



NOUS VOUS PROPOSONS D'ADAPTER LES PLATS DE NOTRE  
CARTE, POUR LEUR PLUS GRAND PLAISIR

PUIS SERVIR EN DESSERT LA GOURMANDISE DU MOMENT

"PRIX NET COMPRIS"

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION, N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER À NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.

## ENTRÉES

SALADE D'ENDIVES ET CROMESQUIS DE MORBIER		9.5
PESTO DE NOIX		
PAIN PERDU SALÉ, COPEAUX DE JAMBON CRU		10
CRÈME D'ARTICHAUT À LA TRUFFE		
VELOUTÉ DE PATATE DOUCE		9.5
CRÈME DE CÈPES À L'ESTRAGON BIO		

## RAVIOLES




GARNIS AU COMTÉ  
ET SERVIES AVEC LA SAUCE DE VOTRE CHOIX :

PESTO DE NOIX	15.5
DÉLICE TOMATES SÉCHÉES BIO	15.5
CRÈME DE BASILIC	17
CRÈME PARMESAN CITRON (MENTON)	17
HUILE D'OLIVES À LA TRUFFE NOIRE	18.5

"PRIX NET COMPRIS"

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION, N'HÉSITÉS PAS À LA DEMANDER À NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.

## PLATS

CABILLAUD ET GAMBAS GRATINÉS À L'AÏOLI DOUX BIO	24
CROZETS À LA CRÈME DE BASILIC	
VOL AU VENT VÉGÉTARIEN 	19.5
CRÈME D'AIL DOUX TRUFFE D'ÉTÉ	
CHOU FARCI ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE  	21
CRÈME DE MORILLE CÔTE DE PROVENCE	

## INCONTOURNABLES

BURGER RACLETTE	18.5
KETCHUP DE CAROTTE ET CONFIT D'OIGNONS	
LA PIÈCE DU BOUCHER ET FRITES MAISON	19
SAUCE CRÈME DE CÈPES	
SALADE CÉSAR	16
CRÈME DE PARMESAN AU CITRON DE MENTON	

\*PRIX NET COMPRIS\*

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION, N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER À NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.

## FROMAGES

CRÈME DE ROQUEFORT, PASTILLA AU MIEL 8

CONFIT DE FIGUES AU VIGNAIRE BALSAMIQUE

ASSIETTE DE FROMAGE 10

## DESSERTS

CHOUX GOURMAND 8

CRÈME DE CITRON DE MENTON ET FÈVE DE TONKA

LE GIVRÉ, PARFAIT GLACÉ 7

MARMELADE D'ORANGE

MOELLEUX AU CHOCOLAT 7

COEUR CRÈME DE CARAMEL FLEUR DE SEL DE CAMARGUE

“PRIX NET COMPRIS”

LA LISTE DES ALLERGÈNES EST À VOTRE DISPOSITION, N'HÉSITEZ PAS À LA DEMANDER À NOTRE MAÎTRE D'HOTEL.

# MOT DU CHEF

NOUS SOMMES TRIBUTAIRES DE L'ARRIVAGE DE NOS PRODUITS ; SI L'UN D'ENTRE EUX VENAIT À MANQUER À NOTRE CARTE, NE NOUS EN TENEZ PAS RIGUEUR : NOUS VOUS PROPOSONS LA MEILLEURE QUALITÉ ET PRODUITS PRÉSENTS SUR LE MARCHÉ.

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE PRODUITS BRUTS.

BONNE DÉGUSTATION À L'ÉPICERIE !



PROVENANCE LOCALE



VEGGIE



SANS GLUTEN