



Menu Le Voyage 43€

Entrée, plat et dessert au choix sur notre carte

Menu dans son intégralité, dessert à choisir dès la prise de commande

Entrées

 Betterave rôtie en crue et cuit, ail noir et féta	10€
Tartare de féra, mousseline de chou-fleur,	13€
Tataki de thon, pousses de soja, noix et coriandre	13€
Topinambours légèrement crémés en salade, truite façon Gravelax	12€
 Potimarron à la flamme, orange et noisettes	10€

Plats

Filet de dorade poêlée, mousseline de potimarron	31€
Truite de Marlens poêlée, mousseline artichauts et agrumes	29€
Risotto d'épeautre, poires et safran	29€
Souris d'agneau confite façon couscous	29€
Suprême de Volaille rôtie, mousseline de pomme de terre	29€

Assiette de fromage

Reblochon, Tomme de Savoie et Abondance	13€
---	-----

Desserts

Riz au lait, caramel agrumes	9€
Cannelés façon muffin (2 pièces)	10€
Tarte au citron et kalamansi	11€
Mousse au chocolat, gavottes	11€
Finger façon tatin et mousse vanille	13€

Menu Jeune gastronome 25€

Menu servi aux enfants de moins de 12 ans

Entrée : Velouté de champignons

Plat : Poisson du moment ou volaille, mousseline de pomme de terre

Dessert : Glace vanille, chocolat,...

 *Végétarien*

Tous nos prix affichés sont en TTC.

Origine des viandes : Volaille : FR | Agneau : UK



Modes de règlements acceptés : Carte bancaire, Visa, Mastercard, espèces.

Le Voyage Menu 43€

Starter, course and dessert of your choice from our menu

Complete menu, dessert to choose from when ordering

Starters

 Raw and cooked roasted beets, black garlic and feta	10€
Féra tartare, cauliflower mousseline	13€
Tuna tataki, soy sprouts, walnuts and coriander	13€
Lightly creamed Jerusalem artichokes in salad, Gravelax-style trout	12€
 Flamed pumpkin, orange and hazelnuts	10€

Dishes

Pan-fried sea bream fillet, pumpkin mousseline	31€
Pan-fried Marlens trout, artichoke and citrus mousseline	29€
Spelled, pear and saffron risotto	29€
Couscous style confit lamb shank	29€
Roasted poultry supreme, potato mousseline	29€

Cheese plate

Reblochon, Tomme de Savoie et Abondance	13€
---	-----

Desserts

Rice pudding, citrus caramel	9€
Muffin-style fluted cookies (2 pieces)	10€
Lemon and kalamansi tart	11€
Chocolate mousse, gavottes	11€
Finger tatin and vanilla mousse	11€

Menu : Young Gourmet 25€

Menu served to children under 12 years old

Starter: Mushroom soup

Dish: Fish of the moment or poultry, potato mousseline

Dessert: Vanilla ice cream or chocolate, or chocolate moelleux,
vanilla ice cream

 Veggie

All our prices displayed are inclusive of tax.

Origin of meat: Poultry: FR | Lamb: UK

Payment methods accepted: Bank card, Visa, Mastercard, cash.