

Entrées

 **Nuage de pomme de terre** Brisures d'oeuf de poule, oignon crispy **9€**

Au fil de l'eau Truite de rivière cuit à basse température **19€**

 **Végétal** Asperge & courgette émulsion aux morilles **16€**

L'inspiration du Chef Foie Gras Chocolat Valrhona **21€**
Mi-cuit à la Passion

Plat

 **Autour des légumes & des céréales** végétal et bon ! **24€**

Poisson selon l'arrivage pickel's de légumes **29€**

Cuisses de grenouilles selon arrivage ail persil **29€**

Ris de veau Croustillant et fondant **34€**

Rôti de volaille Sauce morilles **25€**

Viande Premium Boeuf Maison Metzger **32€**
selectionné par le chef

Entrecote Wagyu tochigi Maison Metzger 50g **58€**

Côte de Boeuf pour 2 Pers Boeuf Maison Metzger **90€**
sélectionner par le chef 30 min de cuisson

LA CARTE Bistronomique les Midis

| Restaurant Bistronomique |



A L'ARDOISE

Formule Déjeuner

Plat du jour – 14 €

Entrée + Plat+ Dessert – 28 €

En Semaine les midis

Le Pergros

| Restaurant Gastronomique |

En pleine nature

Les Fromages

Assiette de fromages affiné de la région **8€**

Faisselle à la crème **5€**

Faisselle au coulis de fruit rouge **6€**

Les Desserts

Dessert au choix à la carte tous en douceur, **8€**
pour finir le repas

