

Les Entrées Chaudes et Froides

Le Saumon en Duo, l'un fumé et l'autre en tartare, et toasts 12.50 €

Le velouté de Lentilles corail et crème de Curry 12 €

Le Traditionnel Pâté en croûte « Griottes, Pintade » de la Maison Chazal 12 €

La Tartine d'Escargots des Chazeaux au beurre café de Paris et salade mélangée 14 €

Le Foie Gras de Canard « Barnachon », et toasts tiède 19 €

Les Pâtes et Risottos

Le Risotto « Arborio » crémeux, saucisse de Morteau et comté. Entrée 11 € Plat 15 €

Le Risotto « Arborio » crémeux aux morilles, émulsion au vin jaune. Entrée 17 € Plat 27 €

Le Risotto au Champignons et filet de Volaille, jus crémeux aux Châtaignes 12 € Plat 16 €

Les Lasagnes du Chef « Gagliardi » et salade vertes 14 €

Les Poissons de Mers et de Rivière

Le Dos de Cabillaud en croûte de Comté et risotto aux légumes, écume de lait fumé 18 €

Les noix de Saint Jacques poêlées, épeautre aux Morilles 24 €

Les Filets de Truites poêlées, pommes de terre tournées et sauce aux Herbes 18€

Les Viandes

L'Entrecôte De Bœuf « Herdshire » 300 g, Purée de pomme de terre, légumes de Saison 29 €

Le Parmentier de Queue de Bœuf ; salade mélangée 16 €

Le Sauté de Veau Marengo, Purée de Pommes de Terre et Légumes de Saison 19 €

La Cuisse de Chapon au Vin Jaune servi en Cocotte Pomme de terre Grenailles et Légumes 24 €

Les Desserts du Chef

Le café ou Thé gourmand 9 €

Le Moelleux au Chocolat « Klaus » et Fraicheur de Noisettes 8 €

Le Nougat façon Montélimar Maison, coulis Chocolat, sorbet Framboises 8 €

La Tarte Fine aux Pommes et Glace Vanille 8.50 €

Nos Glaces et Sorbets, une boules 2.50 €, deux boules : 5 € trois boules 7.50 €

Glaces : vanille, chocolat, café, caramel, spéculos, rhum raisin, mascarpone

Sorbet : framboises, fraises, poires, mandarine, citron, pêche de vigne, noix de coco