

Formule 19,00 €

(Sauf dimanche et jours fériés)

Entrée & Plat du Jour ou Plat du Jour & Dessert
(Choix des plats dans le menu du jour)

Menu du Jour 23,00 €

La Brick de Chèvre frais aux herbes fines et son Mesclun à l'huile d'Olive

ou

La Galantine de Volaille & ses Condiments divers

—————

La Suggestion du jour (*viande ou poisson*)

Variation de la garniture au gré des Saisons

—————

La Pâtisserie du jour « maison » ou La Coupe glacée
ou La Crème caramel à l'Ancienne

Menu du Terroir 39,00 €

Le Jambon fumé de nos montagnes,
Oignons confits, ses Frivolités et sa Saladine parfumée à l'huile de noix

—————

Les Filets de Perches simplement meunières et les Pommes frites

ou

Le Gousset de volaille à la fleur de thym, Son jus aux Senteurs des forêts

Variation de la garniture au gré des Saisons

—————

La Ronde des fromages

—————

Le Cygne glacé

Menu Gourmand 49,00 €

Le Foie gras frais maison et ses petites Attentions

ou

La Quenelle de brochet, ses Demoiselles d'eau douce (15 Minutes de patience...)

& Son Riz Basmati

(Spécialité du Chef, Michel PUTHOD)

Le Filet de féra du Lac doré sur peau,
Sauce au beurre blanc parfums d'Agurmes

ou

Les Aiguillettes de Canard au Caramel de Framboises

Variation de la garniture au gré des Saisons

La Ronde des fromages

La Verrine de Fruits aux deux parfums

Menu Coup de Coeur 61,00 €

La Salade des Iles

(Médaillons de Camerones, brochette de Gambas juste snackées,
dés de fruits exotiques, Crème Balsamique...)

L'Entre deux mets... givré

Le Tournedos Rossini

(Filet de bœuf poêlé sur sa tranche de pain de mie dorée au beurre, surmonté d'une escalope de
foie gras et lamelle de truffe, Sauce périgourdine)

Les Pommes du jour et Les Légumes frais de Saison

La Ronde des fromages

Le Soufflé au Grand-Marnier de Mamy Marthe
Son verre de Liqueur d'Orange

Prix nets – Boissons en sus

Menu aux Truffes du pays d'Aups

105 € / Personne

(Servi pour l'ensemble de la table)

- **Uniquement sur commande** -

La Mise en bouche

La Brouillade aux truffes

Le Chausson à la Truffe Mélanosporum
& son Escalope de foie gras sauce au Porto

Le Filet de bœuf poêlé aux émincés de truffes
Ses Bonbons de légumes
Ses pommes du jour

Le Reblochon truffé et sa petite Salade

L'Harmonie gourmande des Douceurs

Recette : « La brouillade aux truffes du pays d'Aups »

Pour 4 personnes

12 œufs frais

100 g. (environ) de truffe

3 cuillères à soupe d'huile d'olive

croûtons de pain grillé

sel, poivre

Cassez les œufs, râpez (sans les peler) environ 70 g. de jolies truffes bien odorantes du pays d'Aups (détaillez en lamelles le restant et réservez-les), mélangez le tout avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive du moulin de Salernes, salez et poivrez au goût.

Dans un poêlon, faites chauffer une cuillère d'huile d'olive, versez-y la composition et faites cuire à petit feu tout en remuant très intimement jusqu'à l'onctuosité.

Servez rapidement avec quelques croûtons de pain grillé recouverts d'une lamelle de truffe salée (sel de Guérande) et d'huile d'olive.