

Carte Été

Entrées

<i>Gravlax de bœuf mariné au soja, aux agrumes, aux baies roses et herbes aromatiques du potager</i>	15,00€
<i>Ceviche de truite blanche marinée au citron vert, crème de coco et tom yum, oignon rouge croquant, céleri branche et herbes fraîches</i>	14,00€
<i>Carpaccio de courgettes marinées au citron et basilic, huile d'olive du domaine, copeaux de parmesan & pignons de pin torréfiés</i>	11,50€
<i>Assiette tricolore de tomates fraîches, mozzarella di bufala & basilic</i>	13,90€

Plats

<i>Filet de veau en cuisson douce, jus végétal corsé et légumes du potager des Magny</i>	26,90€
<i>Filet de carpe façon meunière, sauce grenobloise, gel citron-yuzu et légumes croquants</i>	22,50€
<i>Burger de bœuf : steak haché de bœuf français, comté affiné, pickles et sauce burger maison, pommes grenailles</i>	18,50€
<i>Aubergine rôtie, tomates et chèvre de la Tuilerie marinés à l'huile d'olive du domaine, cumin, origan et thym, gaspacho doux et huile aux herbes</i>	17,90€

Possibilité d'ajouter un accompagnement en supplément + 4,50€
(haricots verts ou pommes grenailles ou salade verte & crudités ou purée de pommes de terre)

Fromages & Desserts

<i>Ardoise de fromages régionaux : comté, morbier, chèvre</i>	8,90€
<i>Crème brûlée à la vanille</i>	9,90€
<i>Pavlova aux fruits de saison</i>	11,90€
<i>Fondant au chocolat, glace vanille</i>	13,50€
<i>Coupe de glace ou sorbet de saison</i>	7,90€

Menu enfant

<i>Jambon grillé du Pays, pommes de terre grenailles au beurre</i>	14,50€
<i>Boules de glace & biscuit : deux parfums au choix</i>	

