

La carte des desserts

Les desserts doivent être commandés en début de repas

- * Tartelette Citron/Yuzu, streusel et praliné
noisettes
- * Barre chocolat fleur de Cao 70%, noix de pécan
- * Fraise, chocolat blanc et meringue
- * Dôme abricot a la sauge ananas, pain de gènes et
amandes grillées

Apéritifs

COCKTAILS 20cl prix nets en euros

- * Rendez-vous amoureux : 12.5cl
Champagne et douceur de fraises 9,50€
- * St Sav' SPRITZ :
Apérol/Pétillant domaine du Loup St Savin 9,50€
- * Cocktail Chartreuse : chartreuse , orange 9,50€

CHAMPAGNES 12.5cl

- * Coupe de Champagne 12,50€
- * Coupe de Champagne Rosé 12,50€
- * Kir Royal Châtaigne, Pêche de Vigne ou
Mûre 12,50€

- * L' apéritif Maison « Le Demptézieu »
(Cocktail légèrement alcoolisé parfumé au
citron et légèrement pétillant) 12.50cl 7,50€

ALCOOLS

- * Kir (Cassis, framboises ou mûres) 12.5cl 6,00€
- * Whisky Clan Campbell 4cl 7,00€
- * Martini, Suze, Porto, Ricard ou Pastis 4cl 6,00€
- * Bière artisanale Brasserie du palais ou
Ursulines : Blonde, Blanche, Ambrée...33cl 7,50€

SOFTS 20cl

- * Ice Tea, Oasis, Soda 6,00€
- * Nectar et jus de fruits : Orange blonde,
Fraise, Pêche blanche , ananas victoria ou
tomate 6,00€
- * Cocktail jus de fruits sans alcool 7,50€

A
P
E
R
I
T
I
F
S

Menu découverte

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Le chef vous compose un menu surprise avec, une mise en bouche, deux entrées, deux plats, fromages et dessert.

Menu à 75,00 euros

Menu des saveurs

La mise en bouche



Tomates en texture,
scarmoza fumée et sardine



La Pêche du moment, émulsion de crevettes grise à
la sarriette du jardin et courgettes

ou

Suprême de pintade aux herbes, purée de coco blanc,
jus réduit à la syrah modeuse de St Savin et poivre
de timut



La ronde des fromages



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage et dessert : 45,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage et dessert : 58,00 euros

Menu gourmandises

La mise en bouche



Le Foie Gras de canard maison mi-cuit, chutney de
figue et abricot, pain perdu

ou

Les Noix de Saint Jacques à la plancha, au vinaigre
de citron (balsamerie la clandestine) et caviar
d'aubergines grillées



Le Bar rôti, compotée de fenouil et petits légumes
réduction de Chartreuse et agrumes

ou

Le demi Homard décortiqué émulsion de son coulis,
légumes estivale et tuile croustillante
(supplément 12,00 euros)

ou

Viande du moment (selon approvisionnement) de la
ferme Cottaz à Torchefelon, en basse température,
pommes de terre nouvelles et lentilles de Trept, jus
réduit



La ronde des fromages



Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage et dessert : 56,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage et dessert : 69,00 euros