La carte des desserts

Les desserts doivent être commandés en début de repas

* Palet Chocolat noir, Potimarron

* Pavlova Automnale

* L'Ecrin pomme verte, kiwi estragon

Apéritifs

APERITIFS

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, limonade artisanal (New!)	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€

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 deux desserts.

Menu à 82,00 euros

Menu des saveurs

La mise en bouche

Le cucurbitacé en velouté, graines grillées
garniture d'automne

La pêche du moment, selon notre inspiration
ou

Le Paleron de boeuf confit a la Bière du Palais (Optevoz) et ses légumes oubliés

La faisselle de Mr Andrieux a Ruy
ou
L'assiette des fromages, d'ici et d'ailleurs
(supplément 5 euros)

Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage , dessert : 48,00 euros
1 entrée 2 plats,fromage, dessert : 62,00 euros

Menu gourmandises

La mise en bouche

Au rythme de la nature, Le Foie Gras de canard Français maison
ou

Les Noix de Saint Jacques grillée, racines champignons, émulsion coraillé, noisettes et châtaignes

Retour de pêche selon l'arrivage et notre humeur
ou

Le Demi Homard décortiqué, jus de carapace et petit farci de blettes
(supplément 12,00 euros)
ou

Le Pigeon en 2 cuissons, la poitrine basse température, la cuisses confite
maïs en texture
ou

La *viande de la ferme Cottaz à Torchefelon, jus au poivre, betterave et rutabaga*

La faisselle de Mr Andrieux a Ruy
ou
L'assiette des fromages, d'ici et d'ailleurs
(supplément 5 euros)

Le dessert maison parmi la carte

1 entrée 1 plat, fromage, dessert : 59,00 euros
1 entrée 2 plats, fromage, dessert : 72,00 euros

MENUS