











# menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

## Entrées

- Foie gras mi-cuit**, chutney du moment, pickles et pain brioché maison   19.00€
- Tartelette de légumes**, sablé au charbon végétal, chèvre frais de la Closette, caviar d'aubergine, légumes de saison.   12.00€
- Tentacules de poulpe** marinées aux agrumes, courgette et tomate confite 16.00€
- Fines tranches de Faux-filet fumé Montbéliarde**, duo de poivrons et oignons crispy  14.00€

## Plats

- Côte de Cochon fermier Rougeot du Charvin**, pommes de terre délicatesses cuites en cocotte, oignons fondants et jus corsé  25.00€
- Pêche du moment**, duo de pois, coulis d'herbes fraîches et sauce wasabi  28.00€
- Pavé de Veau origine France**, Pressé de Pommes de terre caramélisées, morilles au vin jaune  29.00€
- Assiette végétarienne**, légumes dans l'esprit d'une ratatouille, pesto basilic et poudre d'olives noires 20.00€

# menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

## Desserts

### Le Chocolat-Framboise



9.50€

Crumble, mousse et sorbet chocolat, framboises fraîches et en compotée

### L'Ananas-Coco-Passion, mousse et glace coco, coulis à



9.00€

la passion, tartare d'ananas et sphère meringue

### La Tarte à la Fraise déstructurée, crumble, crème



9.50€

vanille bio de la Réunion, sorbet fraise maison, fraises fraîches, zeste de Combava

### La Charrette Savoyarde de chez Mr Pierre GAY



9.00€

M.O.F 2001



Cartes des allergies et intolérances à disposition

Prix service compris, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé



Tous nos plats sont "fait maison" avec des produits frais



# menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

## *Menu des petits gastronomes* (jusqu'à 12 ans, hors boissons)

-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec  
pressé de pommes de terre et petits légumes. 15.00€  
-Déclinaison Framboise-Chocolat ou verrine de  
glace artisanale

-Petit foie gras maison ou Assiette de saumon fumé  
-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec 18.00€  
pressé de pommes de terre et petits légumes.  
-Déclinaison Framboise-Chocolat ou verrine de  
glace artisanale

## *Menu du Marché*

(du lundi au vendredi midi, hors week-end et jours fériés, hors boissons)

3 plats 22.00€  
2 plats 19.00€  
Plat du jour 14.00€