



menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Entrées

Foie gras mi-cuit , petit pain maison et Chutney de saison	18.00€
Tartelette de légumes nouveaux, sablé au Thym, chèvre frais de la Closette	12.00€
Raviolis aux Champignons	14.00€
Truite fumée maison , noix, pomme granny et espuma de céleri	14.00€

Plats

Côte de Cochon , Cannellonis de potimarron gratinés au parmesan, jus de rôti réduit	25.00€
Pêche du moment , Crème de Topinambours, petits choux et marinière en émulsion	28.00€
Pièce de Bœuf , Panais, noisettes et jus infusé aux cèpes	34.00€
Racines D'automne , Méli-mélo de racines en différentes textures	20.00€

menu

RESTAURANT LA BOUSSOLE

Desserts

Le Chocolat-Noisette 9.50€

Mousse et crumble noisette, sorbet chocolat maison
grand cru

Le Baba, infusé au Rhum, crème à la vanille, ananas 9.50€

rôti

La Poire Pochée 8.50€

Sablé breton et glace à la vergeoise

La Charrette Savoyarde

La sélection de nos producteurs 9.00€



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
pommes de terre grenailles et petits légumes. 15.00€

-Petit Chocolat, peanuts et caramel ou verrine de
glace artisanale (Vanille/Chocolat ou
Yahourt/Fraise)

-Petit foie gras maison ou Assiette de saumon fumé 18.00€

-Pêche du jour ou émincé de Volaille servi avec
pommes de terre grenailles et petits légumes.

-Petit Chocolat, peanuts et caramel ou verrine de
glace artisanale (Vanille/Chocolat ou
Yahourt/Fraise)

Menu du Marché

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

3 plats 20.00€

2 plats 17.00€

Plat du jour 12.00€