



## Formules



Entrée – Plat – Dessert : 32 €

Entrée – Plat : 30 €

Plat – Dessert : 27 €

Enfants : Entrée - Plat - Dessert : 17 € / Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 15 € / Plat seul : 12 €

### Entrées - 12 € :

- Raviole de betterave farcie granny-smith-céleri rave, velours de betterave **V**
- Figue rôtie, chèvre frais, jambon cru, crumble de noix **V\***
- Œuf parfait, mijoté de champignons et Morilles, croûtons à l'ail et émulsion Comté **V**

### Plats - 22 € :

- Pièce de bœuf grillée, sauce chimichurri, pommes Anna et légumes rôtis
- Saumon mi-cuit mi-fumé au barbecue, sauce Hollandaise, garniture du moment (Suppl +4€)
- Risotto de céleri - carotte - chou-fleur au Comté, légumes rôtis et herbes fraîches **V**

### Fondue (pour 2 personnes minimum) :

Recette du Chef : Comté Fruité, Comté Vieux et Foncinier **V** : 18 € par pers.

Fondue + Charcuteries : 22 € par pers.

Fondue + Charcuteries + Dessert : 25 € par pers.

### Fromages / Desserts - 8 € **V** :

- Planche de fromages
- Le Fuelan (gâteau fondant au chocolat), glace ou sorbet au choix
- Meringue, crème de Bresse à 40%, framboises fraîches et coulis de framboises
- Glaces & sorbets : Vanille, Chocolat noir, Menthe-chocolat, Fraise, Framboise, Banane, Poire

\* [ **V** Végétarien / **V\*** adaptation végétarien possible sur demande ]

---

Toute modification apportée au menu demi-pension sera facturée 'à la carte', sauf en cas d'allergies connues à la réservation.

---

Nos plats sont élaborés sur place à partir de produits frais et de saison, en fonction des arrivages.

---

N'hésitez pas à consulter notre personnel concernant les **allergènes** présents dans les plats.