

LA CARTE DU JEUDI SOIR



ENTREES

Foie Gras - Poire - Brioche

16€

Foie gras de canard au Sarlanoix, coulis de poires pochées, brioche grillée maison

Saumon - Agrumes - Sarrasin

9€

Gravlax de saumon mariné gin et betterave, blinis de sarrasin et gel agrumes

PLATS

Fondue - Savoie - Réconfort

19€/p.

Abondance, beaufort et comté fondu dans du vin blanc avec une lichette de Kirsch (300g/pers), pain.

Accompagnements en option :

Charcuteries 9€/pers

Salade ou pommes de terre rôties 3€

Joue de Bœuf - Confit - Céleri Rave

24€

Joue de bœuf confite, pavé de céleri-rave et jus corsé

Burger - Saison - Gourmandise

19€

Bun's du Fournil de Crémone, recette du moment, version viande ou veggie (*sup. foie gras poêlé +6€*)

Tartare - Bœuf - Pommes de terre

19€

Tartare de bœuf, salade et pommes de terre en persillade

DESSERTS

Pavlova - Fraîcheur - Mascarpone

9€

Pavlova aux fruits exotiques, chantilly mascarpone et vanille, gel exotique

Chocolat - Gourmandise - Clémentine

10€

Cœur coulant chocolat et clémentine, chantilly à la fève tonka, sorbet clémentines de Corse

Colonel - Citron - Génépi

10€

(2 boules de sorbet citron arrosées de Génépi)

Café gourmand - Douceurs - Plaisir

10€

Pause sucrée (*sup. rhum arrangé maison +3.50€*)

Prix TTC, service compris

Viandes fraîches, élevées et abattues en France, Espagne, U.E.

Si vous êtes sensibles à certains allergènes ou suivez des régimes alimentaires spécifiques, n'hésitez pas à nous en faire part

