

LA CARTE DU JEUDI SOIR



ENTREES

Foie Gras – Poire – Brioche

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

16€

Saumon – Agrumes – Sarrasin

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

9€

PLATS

Fondue – Savoie – Réconfort

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

19€/p.

Accompagnements en option :

Charcuteries 9€/pers

Salade ou pommes de terre rôties 3€

Joue de Bœuf – Confit – Céleri Rave

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

24€

Burger – Saison – Gourmandise

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

19€

Tartare – Boeuf – Pommes de terre

Tartare de bœuf, salade et pommes de terre en persillade

19€

DESSERTS

Pavlova – Fraîcheur – Mascarpone

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

9€

Chocolat – Gourmandise – Clémentine

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

10€

Colonel – Citron – Génépi

(2 boules de sorbet citron arrosées de Génépi)

10€

Café gourmand – Douceurs – Plaisir

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

10€

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