

LE PARCHAMP

ENTRÉES

Velouté de saison 11€

Velouté de saison, comté 24 mois et graines torréfiées

Veloute, 24-month "Comté" cheese, and roasted seeds

Burrata crémeuse 14€

Burrata crémeuse, jambon cru, pesto et mesclun

Creamy burrata with cured ham, pesto, and mixed baby greens

Tataki de thon 16€

Tataki de thon au sésame, coriandre et mesclun

Sesame, tuna tataki, coriander and mixed baby greens

Filet et oeufs de truite 14€

Filet de truite fumé et œufs de truite, crème citron aneth

Smoked trout fillet with trout eggs, dill and lemon cream

LE COIN MONTAGNARD

Le Mont d'Or 29€ / personne

Minimum 2 personnes

Supplément 5€:

charcuterie
saumon fumé
bresaula

La Raclette Charcuterie

32€ / personne

La Raclette Bresaola

36€ / personne

La Raclette Saumon Fumé

34€ / personne

Le coin montagnard s'accompagne de pomme de terre, salade verte à volonté
Les raclettes se composent de lait cru, ail des ours, fumée et morbier



DESSERTS

Café gourmand 12€

Café ou thé, accompagné de mignardises

Coffee or tea, served with a selection of mini desserts

Mousse chocolat & tonka 12€

Crème chocolat, fève tonka, crêpes dentelles

Chocolate and tonka bean mousse, crispy crêpes dentelles

Tarte fine aux pommes 12€

Tarte fine aux pommes, glace vanille et caramel beurre salé

Thin apple tart, vanilla ice cream, and salted caramel

Coupe de sorbets 12€

Coupe de sorbets au choix - fraise, framboise, citron, mangue - 3 boules

Sorbet cup of your choice - strawberry, raspberry, lemon, mango - 3 scoops



Pana cotta vanille 10€

Pana cotta vanille et topping au choix - coulis de fruits exotiques, coulis de fruits rouges, caramel beurre salé ou crème de marrons

Vanilla panna cotta with your choice of topping (exotic fruit coulis, red fruit coulis, salted caramel, or chestnut cream)