



MENU 25€

ENTRÉES 🌿 STARTERS

Bruschetta à la tapenade olive noire de Kalamata, filet de truite Bio
Bruschetta, black Kalamata olive tapenade, organic trout fillet

OU

Croustillant de pélarдон, soupe d'herbes fraîches
Goats cheese pastry, fresh herb soup

PLATS 🌿 MAIN COURSES

Filet de loup de mer, courge butternut du jardin, pesto de roquette aux noix de Grenoble
Sea bass fillet, butternut from the garden, pesto of rocket salad and Walnuts (Grenoble)

OU

Parmentier de cuisse de canard revisité (confite 7h), jus de canard au poivre de
Timut du Népal
7h confit duck leg, duck jus with Nepalese Timut pepper

OU

Tagliolini à l'encre de seiche, jus de coquillage et gigas à la plancha
Taglionlini in cuttlefish ink, shellfish jus, grilled oysters

OU

Hamburger végétal - galette de quinoa, épinards et graines de courge Bio, avocats
frais, frites de patate douce
Quinoa, spinach and organic pumpkin seeds burger, fresh avocados, sweet potato fries

DESSERTS

Tarte fine aux pommes du jardin de Serjac, glace à la vanille de la Réunion, petite
pomme au calvados
Home-grown Serjac apple tart, vanilla ice cream, baby calvados apple

OU

Biscuit à la cuillère de crème de marron et ses éclats
Biscuit, chestnut cream and chestnut sprinkles

PRIX NET TTC SERVICE COMPRIS

En cas d'allergie, des plats alternatifs sont disponibles sur demande préalable

For guests suffering from allergies alternative dishes are available, subject to advance notification