

menu du moment

dès le vendredi 06 avril

mise en bouche

un échantillon des folies du Chef offert par la Maison

pour commencer

le velouté d'endives caramélisées
toast printanier de maquée de nos fermes au poivre d'origine

pour continuer

la cuisse du Canard Gourmand confite, petit jus corsé à l'orange sanguine
embeurrée de chou, chapelure de graton
petit couscous d'épeautre, anis vert et garniture de saison

le vin du moment

Château Morillon, AOP Bordeaux rouge bio – 19.00 € la bouteille

pour terminer

la tarte aux poires de Julie revue par ChefSansToque
pâte brisée à la main, amandine, poire confite et glace maison à la réglisse

*nous vous invitons à découvrir notre carte olfactive des thés bios
pour accompagner votre dessert*

bonne dégustation à vous et excellente soirée

Jusqu'au 14 avril nous exposons l'artiste locale Eliane Franssen

A partir du 16 avril, un reportage photos du Trek 2017 du Chef sur le GR58 – Tour du Queyras
(109 km – 8 cols de moyenne montagne - 7700 m de dénivelé positif – 8 jours en solitaire)



Notre menu
Les folies du Chef

Le plat seul : 17.50 € - L'entrée et le plat ou Le Plat et le dessert : 23.00 €
L'entrée, le plat et le dessert : 29.00 € - La formule enfant (sur réservation) : 19.50 €
Nous acceptons le paiement en Val'heureux - Infos allergènes : le Chef est à votre service !