



LE RESTAUNOME

Menu

ENTREES

Tomate Burrata Basilic, Huile d'olive et Poivre. 13,00 €

Trilogie de Burrata: Stracciatella (raisins sec, canneberges et amandes), Truffe, Piment d'Espelette, Accompagné de focaccia. 19,00 €

Bruschetta: Chèvre, Roquette, Jambon cru, Tomates cerises et Filet d'Huile d'olive . 13,00 €

Saumon Gravlax à l'Aneth, Blinis, Crème légère au Citron et Suprêmes de Citron. 16,00 €

Taboulé de Quinoa: Petits Pois, Raisins secs, Poivrons, Coriandre, Tomates cerises, Concombre et Cebettes. 11,00 €

LES PRIX SONT INDIQUÉS TTC ET SERVICE COMPRIS

ORIGINES DES VIANDES ET ALLERGENES SONT CONSULTABLE SUR DEMANDE



LE RESTAUNOME

Menu

SALADES



Salade César: Salade, Tomates Cerises, Blanc de Poulet, Oeuf, Croutons, Parmigiano Reggiano . 15,00 €

Salade de Chèvre Chaud: Salade, Tomates Cerises, Cerneaux de Noix, Lardons grillés, Toast de Crotin de Chèvre, Miel de Fleurs. 15,00 €

Salade Italienne: Salade, Tomates Cerises, Jambon cru, Burrata, Pignons de pain, Parmigiano Reggiano . 15,00 €

Salade Niçoise: Salade, Tomates Cerises, Oeuf, Olives Noir, Poivrons, Haricots Verts, Thon, Pommes de Terre vapeur. 15,00 €

Salade Fraîcheur: Salade, Tomates Cerises, Saumon gravlax, Avocat, Mangue, Feta. 15,00 €

LES PRIX SONT INDIQUÉS TTC ET SERVICE COMPRIS

ORIGINES DES VIANDES ET ALLERGENES SONT CONSULTABLE SUR DEMANDE



LE RESTAUNOME

Menu

PLATS

- Carpaccio de Boeuf: Roquette, Parmigiano Reggiano, Tomates Cerises, Huile d'olive et Potatoes. 17,00 €
- Tartare de Saumon: Saumon, Avocat, Ciboulette, Citron, Tuile de pain, Potatoes et Salade Verte. 21,00 €
- Tartare de Boeuf: Salade Verte et Potatoes. 19,00 €
Tartare Vieux Moulin: Classique.
Tartare du Chef: Epicé.
Tartare à l'italienne: Tomates séchées, Pignons de pain, Roquette, Coppeaux de parmesan.
- Encornet Snacké à l'huile d'olive, Jambon cru, Tomates Cerises, Risotto crémeux au Parmesan. 25,00 €
- Entrecôte de Boeuf Maître d'hôtel: Beurre persillé, Potatoes, Salade Verte. 27,00 €
- Entrecôte de Boeuf Sauce Morilles, Potatoes, Salade Verte. 29,00 €
- Suprême de Poulet Rôti, Haricots Verts et Ecrasé de Pommes de Terre. 23,00 €
- Gnocchis crémeux chèvre courgettes, Tomates Cerises et Roquette. 17,00 €
- Risotto safrané aux petits légumes: Courgettes, Tomates Cerises, Haricots Verts, Petits pois. 19,00 €

LES PRIX SONT INDIQUÉS TTC ET SERVICE COMPRIS

ORIGINE DES VIANDES ET ALLERGENES SONT CONSULTABLE SUR DEMANDE





LE RESTAUNOME

Menu

DESSERTS

- Assiette de fromages. 9,00 €
- Profiteroles du Lac: Choux, Glace vanille, Chocolat fondu, Amandes effilées, Chantilly. 9,00 €
- Salade de fruit fraîche. 7,00 €
- Tarte Tatin, boule de glace caramel, chantilly. 7,00 €
- Crème Brulée à la Vanille. 7,00 €
- Coupe de glace Pêche Melba: Pêche, Boule de glace Vanille, Coulis de Fruits Rouges, Amandes Effilées et Chantilly 7,00 €
- Boules de glace au choix : Vanille, Caramel Salidou, Chocolat, Café, Menthe Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Rhum Raisin, Yahourt, Génépi. 3,00 €
- Sorbet au choix: Abricot, Ananas, Cassis, Cerise, Citron, Fraise, Melon, Passion, Pêche de Vigne, Rhubarbe, Poire. 3,00 €

LES PRIX SONT INDIQUÉS TTC ET SERVICE COMPRIS

LES ALLERGENES SONT CONSULTABLE SUR DEMANDE



LE RESTAUNOME

Menu

MENU ENFANT -12ANS

10,00€

1 Sirop : Grenadine, Fraise, Menthe, Kiwi, Cassis, Citron, Pêche, Caramel, Cerise, Framboise, Mirabelle.

Au choix :

- Aiguillettes de Poulet, Tagliatelles, Salade.
- Pâtes à la Sauce tomate ou au beurre.
- Steak Haché, Potatoes, Salade

1 boule de glace : Vanille, Caramel Salidou, Chocolat, Café, Menthe Chocolat, Noix de Coco, Pistache, Yahourt.

Ou

1 Sorbet : Abricot, Ananas, Cassis, Citron, Fraise, Melon, Passion, Pêche de Vigne, Rhubarbe, Poire.