



## *Le menu*

Nous vous proposons chaque jour 3 entrées, 3 plats et 3 desserts différents selon les arrivages, les rencontres du marché, les herbes de notre jardin mais aussi l'humeur du chef et des patrons... Seuls le Foie Gras et les fromages sont permanents.

### **Le Délice**

**27 €**

Entrée + plat ou plat + dessert

### **Les Saveurs**

**32 €**

Entrée + plat + fromage ou dessert

Soirée étape et Demi-pension

### **La Tentation Logis**

**38 €**

Entrée + plat + fromage + dessert

### **Accord Mets et Vins**

3 plats – 3 verres

**20 €**

4 plats – 4 verres

**25 €**

## ENTRÉES

Salade aux rillons, samoussas pomme de terre emmental	10 €
Foie gras maison aux épices du trappeur, réduction de baie rouge	10 €
Tartare de betterave, chèvre frais et noix, chiffonnade de concombre	10 €
Oeuf mimosa, asperges vertes, truite fumée	10 €
Feuilleté crevettes, épinard sauce curry	10 €



## PLATS

Filet de Canette à l'orange	20 €
Filet de St Pierre, sauce crème, cresson	20 €
Suprême de poulet jaune à la bière	20 €
Côtelettes d'agneau marinées aux herbes	20 €
Sauté de veau, crème morille	20 €



## FROMAGES

Plateau de fromages de nos régions	12 €
------------------------------------	------



## DESSERTS

Mille feuille aux pommes, mousse au caramel beurre salé, glace vanille	10 €
Banoffee des chefs	10 €
Chou craquelin, crémeux au chocolat, noix de pécan	10 €
Crème Brûlée	10 €
Tartelette pamplemousse meringuée	10 €



## *The menu*

Every Day, we offer you 3 different starters, main courses and desserts depending on market arrivals, daily specials, herbs from our garden but also depending on the mood of the Chef and the bosses... Only the Foie Gras, the cheeses remain permanently.

### **The Delight**

**27 €**

Starter + main course or main course + dessert

### **The Flavors**

**32 €**

Starter + main course + cheese or dessert

Business and Half board

### **The Temptation Logis**

**38 €**

Starter + Main course + cheese + dessert

### **Wine-paired menu**

3 courses – 3 glasses	<b>20 €</b>
4 courses – 4 glasses	<b>25 €</b>

## STARTERS

Rillons salad, samoussa emmental potatoes	10 €
Homemade foie gras with trapper spices, red berry reduction	10 €
Beetroot tartare, fresh goats cheese and walnuts, shredded cucumber	10 €
Mimosa egg, green asparagus, smoked trout	10 €
Shrimp and spinach puff pastry with curry sauce	10 €



## MAIN COURSES

Duckling Fillet with Orange	20 €
John Dory fillet, cream sauce, cress	20 €
Yellow Chicken Supreme cooked in beer	20 €
Herb-marinated lamb chops	20 €
Sauté of veal with morel cream	20 €



## CHEESES

Cheese Selection from the local area	12 €
--------------------------------------	------



## DESSERTS

Mille feuille with apples, salted butter caramel mousse, vanilla ice cream	10 €
Chef's Banoffee	10 €
Crispy chou pastry, chocolate cream, pecan nuts	10 €
Crème Brulée	10 €
Grapefruit meringue pie	10 €

