

# LE PHARE

cuisine raffinée – service attentionné

---





Avec l'automne, les journées raccourcissent, les couleurs changent et le froid s'installe peu à peu. C'est un moment idéal pour déguster des saveurs réconfortantes, telles que mise de l'avant dans notre menu. Exploitant avec finesse les produits de notre terroir, nous souhaitons éveiller en douceur vos papilles.

Par ailleurs, nous sommes ouvert·e·s à adapter nos plats aux différentes restrictions alimentaires.

N'hésitez pas à nous parler de vos particularités.


---


Légende

-  entièrement végétalien
-  sans gluten
-  sans lactose
-  \* possibilité de transformer le plat

# ENTRÉES

Soupe paysanne et crouton gratiné \*    12  
haricots blancs | cheddar vieilli | beurre aux fines herbes | confit d'oignons

Brie fondant \*  16  
camerises | pommes | érable | pacanes | petits pains

Gravlax de thon  18  
pêches confites | pesto de Kombu | mousse au fromage bleu | roquettes |  
noix de Grenoble caramélisées

# PLATS

Chili aux haricots noirs  \*   25  
riz basmati à la coriandre | crème fraîche poivre et lime | croustilles de maïs

Pappardelles fraîches à la joue de bœuf 35  
jus de veau crémeux | pleurotes poêlées | chips de panais | œuf poché | parmesan

Pintade en croute d'épices d'automne   38  
chutney d'abricots | carpaccio de citrouille rôtie | légumes de saison

Carré de porc laqué au miel  42  
purée de navet | beurre de pomme | légumes de saison

Risotto aux fruits de mer  45  
crevettes | pétoncles | épinards | parmesan