

Dans l'idée de respecter la nature et nos producteurs, nous élaborons des mets de qualité à base de produits frais, locaux et de saison. L'équipe vous souhaite la bienvenue et une bonne dégustation.

## Apéro

Planchette de dégustation, Toast de foie gras et de saumon gravelax des Grisons fait maison, Huitres de Bouzigues  
2 / 4 pers. **62 / 120**

Plateau d'huitres de Bouzigues **12 / 23 / 45**  
3 / 6 / 12 pièces

Vin d'accompagnement verre / btle **9 / 54**  
Picpoul de Pinet, Montmèze  
Languedoc Roussillon, France

## Entrées

Oeuf fermier en cocotte à la truffe noire, crème et parmesan, mouillette au beurre **18**

Bouquet de mesclun, radis noir, endives, carpaccio de fenouil et noix **14**

Saumon des Grisons en gravelax, sauce vierge aux agrumes **24**

Foie gras des Landes de la famille Dandieu maison «Chez Maxence» chutney de tomates du jardin et toasts briochés **32**

Velouté de champignons et sa mousse citronnée, tuile croustillante **21**

## Plats

Côte de cochon suisse nourri aux herbes, lentilles noires, aubergines, pommes grenailles et jus corsé **45**

Filet d'omble chevalier de Chamby cuit à l'unilatérale, confit de fenouil, sauce à l'absinthe et pastis **46**

Souris d'agneau confite au romarin, écrasé de pommes de terre et légumes **48**

Tarte sablée au parmesan, confiture d'oignons, légumes de saison et jus de légumes réduits **29**

Cuisse de volaille jaune désossée, pommes risollées, sauce morilles et légumes rôtis **36**

Envie de truffe noire fraîche ? **25 pp.**  
Supplément sur tous nos plats

## Nos viandes suisse rassies découpées en salle

Châteaubriand de bœuf **69 pp.**  
Côte de bœuf **65 pp.**

Nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles au thym et de légumes de saison. Sauce au choix : sauce morilles ou béarnaise minute

## Desserts

---

Plateau de fromages suisses de nos fromagers, portion unique ou à partager	18 / 25	Cannelés tradition maison par «Chez Maxence», glace caramel beurre salé	16
Café ou thé gourmand du moment	18	Glaces et sorbets «Artisan glacier»	12
Digestif gourmand du moment	25	2 boules au choix: vanille, noisette, café, chocolat, fraise, abricot, citron, cassis, mandarine, caramel beurre salé, noix	
Omelette Novégienne flambée au Rhum en salle	17		
Moelleux au chocolat noir, crumble de chocolat et glace vanille	15	Coupe digestive sorbet mandarine arrosée de notre alcool arrangé maison	21
Poire Belle-Hélène à la verveine, coulis de chocolat caramel maison, sorbet poire	17		

---

**Menu sur mesure disponible. N'hésitez pas à nous demander conseil !**

---



## Gault & Millau