

LA CARTE

CUISINE BISTRONOMIQUE DE SAISON

POUR COMMENCER

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard	15,00 €
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre, Condiment Jubilé</i>	
Escargots de Bourgogne Sauvages	13,50 €
<i>La Douzaine, Persil - Aillé</i>	
Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée du Caouley	9,00 €
<i>Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga</i>	
Tentacules de Poulpe de Bretagne Rôties	15,00 €
<i>Coco de Paimpol, Tomate Confitée, Artichaut, Chorizo Ibérique, Pickles de Girolles, Réduction de Jus de Veau au Xérès</i>	
Gravlax de Saumon « Snow »	12,50 €
<i>Avocat, Pois Chiche, Pomme Verte, Vinaigrette aux Agrumes</i>	

LA PÊCHE

Filet de Turbot juste Meunière	29,00 €
<i>Petits Légumes du Moment, Artichaut, Tomates Confites, Demi-Glace au Xérès, Huile aux Aromates</i>	
Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles	28,00 €
<i>Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisette, Chia du Lubéron</i>	
Belle Sole Meunière	42,00 €
<i>Servie Entière, Découpée à votre Table, Fregola Sarda en Risotto</i>	
« Pâtes aux Langoustes »	33,00 €
<i>½ Queue de Langouste Rôtie au Thym, Linguine aux Herbes, Champignons du Moment, Jus de Carapaces</i>	

POUR LES ENFANTS

Escalope de Veau ou poisson du moment en portion adaptée

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entraîner des modifications

Viande Origine France, Écosse et Union Européenne

Nos prix s'entendent taxes et service compris

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.



LA CARTE

CUISINE BISTRONOMIQUE DE SAISON

NOS VIANDES

Cervelles d'Agneau Rôties 28,00 €

*Champignons du Moment, Crèmeux de Févettes, Oignons Grelots Glacés à Brun,
Sauce Piquante*

Suprême de Pintade Farci et Rôti 27,00 €

Crèmeux de Févettes, Champignons du Moment, Oignons Grelots, Jus de Déglaçage

Château-Filet de Bœuf Poêlé 29,00 €

*Quelques Légumes Verts, Échalote et Pak Choi Braisés, Artichaut,
Figue Fraîche Rôtie à la Crème de Cassis, Purée Maïs, Jus au Porto*

Escalope de Veau à la Milanaise 28,00 €

Fregola Sarda en Risotto, Jus Acidulé, Câpres et Citron

CÔTÉ PRAIRIE

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,90 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

POUR FINIR EN DOUCEUR

Streusel Chocolat Noir « Nyangbo » 9,50 €

Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué de Cacao

Soupe de Pêches Plates 8,90 €

Brunoise de Nectarine, Sorbet Pêche de Vigne, Siphon Verveine, Madeleine au Miel

Crème Brûlée Maison aux Figs Fraîches et Sucre Cassonade 8,90 €

Tartelette Minute aux Reines-Claudes 8,90 €

Crème d'Amande, Coulis Maison, Glace Artisanale Yaourt, Éclat de Pistache

Vacherin Minute Citron 8,90 €

*Crème et Sorbet Citron, Suprême de Pamplemousse, Meringue et Chantilly Maison, Crumble,
Marmelade d'Orange Amère*

Le « Café Madeleine » 6,90 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande

