

*Le Bonheur est dans la Cuisine !
Paul Bocuse*



AUJOURD'HUI

Notre Chef Mathieu Barat vous propose ...



SUGGESTIONS DU CHEF

Magret de Canard Rôti au Beurre Doux Risotto d'asperges aux agrumes, basilic	32.50
Pâté Croûte Pistachée Tradition	12.00

ENTRÉES

Saumon Mariné à l'Aneth Crème frappée au raifort, pickles de radis, blinis au sarrasin	22.00
Terrine de Foie Gras de Canard des Landes Cuit en terrine, gel au gingembre, toast de pain focaccia	24.00
Velouté du Moment Herbes fraîches, croûtons à l'ail	16.00
Œuf Mimosa Mayonnaise aux échalotes confites, poireaux, tuile de pain	13.00

PLAT VÉGÉTARIEN

Risotto Carnaroli, Epinards Ecume légère à l'ail, graines	22.90
---	--------------

POISSONS

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux Confit de fenouil, beurre d'orange	29.90
Tataki de Thon Rouge Sésame, houmous de petits pois, salade thaï	36.90
Quenelle de Brochet, Sauce Homardine Matignon de légumes, riz pilaf	23.50
Vol au Vent de Homard Homard, épinards, oignons gelots, champignons de Paris, sauce américaine	39.00

VIANDES

Joue de Cochon Confite Purée de pommes de terre, jus cidre et miel	29.70
Filet de Bœuf* Façon « Rossini » Pommes de terre cocottes, sauce au porto	46.00
Suprême de Volaille aux Morilles Riz pilaf, sauce suprême	33.90
Ris de Veau Braisé en Cocotte Artichauts poêlés, à la romaine, jus au balsamique	48.00

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Les origines de nos viandes sont affichées à l'accueil de notre établissement.

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Menu 3 Plats : 36.70€ - Ce Menu Servi avec Fromage 39.70€

Brandade de Cabillaud aux Herbes Fraîches

Fine tartine de rouille, coulis de poivrons

Ou

Gaspacho Andalou

Crème au pesto



Pavé d'Espadon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Polenta croustillante à l'ail des ours, coulis de tomates, tomates confites

Ou

Poulet* Rôti au Thym Frais

Mousseline de petits pois, pois gourmands, carottes fanes rôties au miel, jus réduit au romarin



Flan Pâtissier à la Noisette, Crème Anglaise

Ou

Tartelette Sablée aux Fraises Coulis de fruits rouges

Ou

Baba au Rhum Tradition Chantilly, Rhum Havana servi à part

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison Fruits fraîchement taillés

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats ou/et desserts peuvent changer pendant le service

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANC MOELLEUX

Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard – 2022 Verre 12cl 75cl
9.00 52.00

BLANCS

Mâcon Villages A.O.C – « Les Chènevrières » - Georges Duboeuf - 2021 **7.90 41.00**

Saint Péray A.O.P – « Gemini » - J.Cecillion - 2021 **10.80 60.00**

Santenay A.O.P - « Les Daumelles » Domaine Ponsard Chevalier - 2020 **11.00 63.50**

Condrieu A.O.P « Les Chays » - Domaine Chirat - 2022 **14.50 83.50**

ROUGES

Fleurie A.O.P. – Georges Duboeuf - 2022 **6.90 35.00**

Crozes Hermitage A.O.P – Laurent Comber - 2022 **8.10 47.50**

Santenay A.O.P « Les Charmes » Domaine Ponsard Chevalier - 2021 **10.50 67.50**

Château Sainte Marguerite A.O.P – « Fantastique » Cru Classé - 2021 **12.50 74.00**

ROSÉS

Domaine de la Maïonnette I.G.P « L'atelier Tropézien » 2023 **5.20 29.00**

Château Sainte Marguerite A.O.P « Fantastique » Cru classé 2023 **12.50 74.00**

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison **11.50 74.00**

Alain Thiénot Brut Rosé **12.90 84.00**



MENU ELÉGANCE À 59€

Saumon Mariné à l'Aneth

Crème frappée au raifort, pickles de radis, blinis au sarrasin

Ou

Velouté du Moment

Herbes fraîches, croûtons à l'ail

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes

Cuit en terrine, gel gingembre, toast de pain focaccia



Riso Carnaroli, Epinard

Ecume légère à l'ail, graines

Ou

Dos de Cabillaud Rôti au Beurre Doux

Confit de fenouil, beurre d'orange

Ou

Joue de Cochon Confite

Purée de pommes de terre, jus au cidre et miel



Baba au Rhum Tradition *Chantilly, rhum Havana servi à part*

Ou

Tartelette Sablée aux Pralines Roses

Coulis de fruits rouges, chantilly

Ou

Salade de Fruits « Cardinale »

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

**Viandes Origine France ou Europe*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.