

*Le Bonheur est dans la Cuisine !  
Paul Bourne*



**AUJOURD'HUI**

*Notre Chef Clément Girard vous propose ...*



## ENTRÉES

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

## PLAT VÉGÉTARIEN

<b>Risotto Carnaroli, Epinards</b> Ecume légère à l'ail, graines	<b>22.90</b>
---	--------------

## POISSONS

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

## VIANDES

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

*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.*

<b>Formules</b>	<b>2 Plats</b> : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	<b>28.90</b>
	<b>3 Plats</b> : Entrée, Plat du jour et Dessert	<b>32.90</b>

**Entrées du Jour** -----

**Gaspacho Andalou**

Crème légère au basilic et croûtons dorés

ou

**Rillettes de Cabillaud aux Herbes Fraîches**

Coulis de poivrons, crème citronnée, tuile de pain

**Plats du Jour** -----

**Poisson**

**Filet de Merlu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**

Carottes fanes, polenta croustillante, sauce normande au citron

ou

**Viande**

**Poulet Fermier Rôti au Beurre Doux**

Fregola sarda au chorizo, tomates cerises confites et jus réduit au thym

**Fromages**

**ou Desserts**

**La Pâtisserie du Jour** : Entremet Agrumes, Coulis de fruits rouges

ou

**Salade de Fruits Frais de Saison**

ou

**Fromage Blanc en Faisselle**, crème double, coulis de fruits rouges, compote

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

**NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE**

**BLANC MOELLEUX**

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

**BLANCS**

<b>Mâcon Villages</b> A.O.C – « Les Chènevrières » - Georges Duboeuf - 2021	<b>7.90</b>	<b>41.00</b>
---	-------------	--------------

<b>Saint Péray</b> A.O.P – « Gemini » - J.Cecillion - 2021	<b>10.80</b>	<b>60.00</b>
--	--------------	--------------

<b>Santenay</b> A.O.P - « Les Daumelles » Domaine Ponsard Chevalier - 2020	<b>11.00</b>	<b>63.50</b>
--	--------------	--------------

<b>Condrieu</b> A.O.P « Les Chays » - Domaine Chirat - 2022	<b>14.50</b>	<b>83.50</b>
---	--------------	--------------

**ROUGES**

<b>Fleurie</b> A.O.P. – Georges Duboeuf - 2022	<b>6.90</b>	<b>35.00</b>
--	-------------	--------------

<b>Crozes Hermitage</b> A.O.P – Laurent Combier - 2022	<b>8.10</b>	<b>47.50</b>
--	-------------	--------------

<b>Santenay</b> A.O.P « Les Charmes » Domaine Ponsard Chevalier - 2021	<b>10.50</b>	<b>67.50</b>
--	--------------	--------------

<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.P – « Fantastique » Cru Classé - 2021	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
--	--------------	--------------

**ROSÉS**

<b>Domaine de la Maïonnette</b> I.G.P « L'atelier Tropézien » 2023	<b>5.20</b>	<b>29.00</b>
--	-------------	--------------

<b>Château Sainte Marguerite</b> A.O.P « Fantastique » Cru classé 2023	<b>12.50</b>	<b>74.00</b>
--	--------------	--------------

**CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE**

<b>Alain Thiénot Brut</b> Cuvée Réserve Maison	<b>11.50</b>	<b>74.00</b>
--	--------------	--------------

<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	<b>12.90</b>	<b>84.00</b>
--------------------------------	--------------	--------------



## **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.