

Le Bonheur est dans la Cuisine!  
Paul Bourne



## AUJOURD'HUI

*Notre Chef Abdourahamane Sacko vous propose ...*



## SUGGESTIONS DU CHEF

<b>Lasagne Saumon, Epinard</b> Salade de pousses d'épinard	<b>23.00</b>
---	--------------

## 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 Mimosa</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** -----

**Velouté de Courgettes Vertes**

Crème frappée à la mascarpone et croûtons dorés

ou

**Dahl de Lentilles Corail aux Piquillos**

Magret de canard fumé et tuile de pain

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

**Poisson** **Dos de Julienne Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**

Piperade de poivrons, pommes de terre persillées et sauce normande au basilic

ou

**Viande** **Longe de Veau\* Rôtie au Beurre Doux**

Caviar d'aubergines et vierge de tomates cerises

**Fromages** -----  
**ou Desserts**

**La Pâtisserie du Jour** : Tarte Tatin aux Pommes et Rhubarbe, 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>Chablis</b> A.O.P « La Sereine » La Chablisienne - 2020	<b>8.70</b>	<b>49.00</b>
--	-------------	--------------

<b>Saint Joseph</b> A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 2021	<b>9.50</b>	<b>57.00</b>
---	-------------	--------------

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

**ROUGES**

<b>Morgon</b> A.O.C – « Jean Ernest Descombes Cote du Py » - 2020	<b>7.50</b>	<b>40.10</b>
---	-------------	--------------

<b>Mouton Cadet Héritage</b> A.O.P – Baron Philippe de Rothschild - 2020	<b>8.00</b>	<b>47.60</b>
--	-------------	--------------

<b>Mercurey</b> A.O.C – Domaine de Suremain - 2021	<b>10.50</b>	<b>67.20</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>Lallier Brut</b> – R020	<b>13.90</b>	<b>87.00</b>
----------------------------	--------------	--------------

<b>Lallier- Grand Rosé</b>	<b>17.90</b>	<b>106.00</b>
----------------------------	--------------	---------------



## **MENU ELÉGANCE À 59€**

### **Saumon Mariné à l'Aneth**

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

*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*

### **Tarte Cœur Coulant au Chocolat Noir Valrhona**

*Glace vanille et crème anglaise*

*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.