

*Le Bonheur est dans la Cuisine !
Paul Bocuse*



AUJOURD'HUI

Notre Chef Mathieu Barat vous propose ...



SUGGESTIONS DU CHEF

Cuisse de Canard Confité Ecrasé de carottes au gingembre, carottes fane glacées au miel et jus court à l'orange	25.90
---	--------------

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 grelots, champignons de Paris, sauce américaine	39.00

VIANDES

Joue de Cochon Confité 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.

Formules	2 Plats : Entrée et Plat du jour ou Plat du jour et Dessert	28.90
	3 Plats : Entrée, Plat du jour et Dessert	32.90

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

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

ou

Viande **Echine de Cochon* 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, Crème anglaise

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
Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard – 2022	9.00	52.00

BLANCS

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

Chablis A.O.P « La Sereine » La Chablisienne - 2020	8.70	49.00
--	-------------	--------------

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

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

ROUGES

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

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

Mercurey A.O.C – Domaine de Suremain - 2021	10.50	67.20
--	--------------	--------------

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

Lallier Brut – R020	13.90	87.00
----------------------------	--------------	--------------

Lallier- Grand Rosé	17.90	106.00
----------------------------	--------------	---------------



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.