

*Le Bonheur est dans la Cuisine !  
Paul Bocuse*



**AUJOURD'HUI**

*Notre Chef Mathieu Barat vous propose ...*



## SUGGESTIONS DU CHEF

<b>Cuisse de Canard Confit</b> Ecrasé de carottes au gingembre, carottes fane glacées au miel et jus court à l'orange	<b>25.90</b>
<b>Ballotine de Merlu aux Herbes Fraîches et Chorizo</b> Fagots d'haricots verts, ventrèche de porc, émulsion basilic	<b>32.00</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 Confit</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.*

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

**Gravlax de Saumon à la Betterave**  
Tzatziki de concombre à la coriandre  
Ou

**Crème Brûlée à la Tomate**  
Crumble au sarrasin, mozzarella



**Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge**  
Fenouil en mousseline, rôti et en salade, sauce beurre blanc à l'anis  
Ou

**Magret de Canard\* Rôti au Beurre Doux**  
Polenta crémeuse au romarin, jardinière de légumes aux cébettes, sauce au poivre



**Chou Pâtissier Framboise** Coulis de Fruits rouges  
Ou

**Salade de Fruits Frais de Saison** Fruits fraîchement taillés

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

*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**

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

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

**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**

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

**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.