



Notre Chef Teddy Grandjean vous propose

MENU TRADITION

Aiguillettes de Saumon de Norvège

Mi doux, mi fumé, crème montée à l'aneth, blinis au sarrasin
ou

Foie Gras de Canard Cuit en Terrine

Chutney d'oignons rouges gingembre-citron vert
Pain de campagne grillé
ou

Pâté Croûte Tradition, Foie Gras et Pistaches

Bouquet de salade verte, condiments

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Ecrasé de pommes de terres aux herbes fraîches, citron confit
Jus de volaille à l'américaine
ou

Quenelle de Brochet Pochée

Epinards frais, riz pilaf
Sauce Homardine
ou

Suprême de Volaille aux Morilles

Riz pilaf
Sauce fleurette au vin jaune

Tarte au Chocolat « Valrhona »

Glace vanille et chantilly
ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part
ou

Salade de Fruits Frais à la Cardinale

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

59.00 €

Les plats du menu sont également disponibles à la carte

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

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, *Viandes Origines France et UE
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

Mardi 7 Mai 2024, Sainte Gisèle
Notre Chef Teddy Grandjean vous propose

ENTRÉES

Salade de Gambas Snackées	21.00
Cœur de romaine, artichauts poivrade, vinaigrette passion	
Foie Gras de Canard Cuit en Terrine	25.00
Chutney d'oignons rouges gingembre-citron vert, pain de campagne grillé	
Aiguillettes de Saumon de Norvège	22.00
Mi doux, mi fumé, crème montée à l'aneth, blinis au sarrasin	
Terrine Franc-Comtoise	19.50
Bouquet de salade verte, condiments	
« Vitello Tonnato »	19.00
Fine de tranches de veau, sauce au thon, copeaux de parmesan, roquette, câpres frites	

POISSONS

Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge	30.00
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, citron confit, jus de volaille à l'américaine	
Tronçon de Turbot Cuit Meunière	39.00
Légumes de printemps, pommes vapeur, jus de veau	
Quenelle de Brochet Pochée	27.00
Epinards frais, riz pilaf, sauce Homardine	
Risotto Verde aux Gambas Snackées	32.00
Parmesan, coulis de persil, sauce vierge aux olives taggiasche, pignons de pins	

VIANDES

Filet de Bœuf Poêlé au Sautoir façon « Rossini »	47.00
Foie gras poêlé, échalotes confites, jus au porto, pommes sautées	
Pavé d'Echine de Cochon des Monts Lagast Rôtie au Beurre Doux	36.00
Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, sauce câline	
Pomme de Ris de Veau Braisée	49.00
Pommes grenailles, crémeux de cresson, jus de veau	
Volaille de Bresse A.O.P aux Morilles	39.50
Riz pilaf, sauce fleurette au vin jaune	

SUGGESTIONS DE SAISON

Filet de Bœuf Poêlé aux Morilles	49.00
Purée de pommes de terre, jus réduit	
Pavlova Aux Fruits Rouges	9.50
Coulis de fruits rouges	

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

Les origines des 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

AUJOUR'HUI AU MENU DU MARCHÉ

Houmous de Pois Chiche

Pain pita

Ou

Terrine de Franc Comtoise

Bouquet de salade verte et condiments



Filet de Cabillaud Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Mousseline de panais, sauce vierge croquante

Ou

Carré de Veau Rôti au Beurre Doux

Gratin dauphinois, jus réduit



Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

Ou

Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Saint Honoré, sauce caramel beurre salé

Ou

Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Poire, Fraise, Ananas et chantilly

2 Plats : entrée et plat ou plat et dessert 28,90€ / 3 Plats : entrée, plat, dessert 32,90€

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée **midi et soir**

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES A.O.C

Lallier – R020 Brut

Coupe 12cl

Btle 75cl

13.90

87.00

Lallier – Grand Rosé

17.90

106.00

NOS VINS BLANCS

Verre 12cl

Btle 75cl

Jurançon A.O.P « Symbiose » Domaine Bayard 2022

8.90

52.00

Montagny A.O.P Domaine Faiveley 2022

11.10

66.50

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022



12.50

74.00

Condrieu « les Chays » Aurelin Chirat 2022

14.50

83.50

Châteauneuf-du-Pape A.O.C Château Mont Redon 2022

15.70

92.50

NOS VINS ROUGES

Mouton Cadet Héritage – Baron Philippe de Rothschild 2020

8.10

47.60

Mercurey A.O.P Domaine Faiveley 2022

12.90

75.00

Coteaux Bourguignon A.O.P Domaine Germain 2022

8.50

48.50

La Madone I.G.P Pays d'Oc Château de Panéry 2021

10.20

61.00

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2021



12.50

74.00

ROSÉS DE PROVENCE

Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'Atelier Tropicain »-2023

5.20

30.00

Maison Sainte-Marguerite A.O.P- « Cuvée Symphonie »- 2023



9.00

52.00

Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022



12.50

74.00

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

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