



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.*

Dimanche 28 Avril 2024, Sainte Valérie
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	
Pâté Croûte Tradition, Foie Gras et Pistaches	23.00
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	
Côte de Bœuf Charolais, 1kg pour 1 personne ou à partager, préparée à votre table	96.50
Pommes frites, sauce béarnaise	
Tarte aux fruits rouges fruits	9.50
Ganache au chocolat blanc et dulce de leche	

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

AUJOURD'HUI AU MENU DU MARCHÉ

Terrine de Canard aux Pistaches

Bouquet de salade verte et condiments

Ou

Velouté de Petit Pois

Crème d'Étrez et croûtons dorés



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

Jardinière de légumes, riz pilaf, sauce fleurette

Ou

Carré de Veau Rôti au Beurre Doux

Polenta crémeuse, haricots verts sautés, jus réduit



Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard »

Ou

Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Paris-Brest, sauce caramel

Ou

Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Poire, Framboise, Citron et chantilly

2 Plats : entrée et plat ou plat et dessert 32,40€ / 3 Plats : entrée, plat, dessert 36,70€ avec fromage 39,70€
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

Lallier – Grand Rosé

Coupe 12cl

13.90

17.90

Btle 75cl

87.00

106.00

NOS VINS BLANCS

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

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

Mercurey A.O.P Domaine Faiveley 2022

Condrieu « les Chays » Aurelin Chirat 2022

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

Verre 12cl

8.90

12.50

12.90

14.50

15.70

Btle 75cl

52.00

74.00

75.00

83.50

92.50

NOS VINS ROUGES

Mouton Cadet Héritage – Baron Philippe de Rothschild 2019

Saint Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022

Coteaux Bourguignon A.O.P Domaine Germain 2022

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

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

8.10

9.50

8.50

10.20

12.50

47.60

57.00

48.50

61.00

74.00

ROSÉS DE PROVENCE

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

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

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

5.20

9.00

12.50

30.00

52.00

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.