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.

Vendredi 29 Mars 2024, Saint Gladys

Notre Chef Teddy Grandjean vous propose

ENTRÉES

Salade de Gambas Obsiblue — **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

Carpaccio de Veau façon « Vitello Tonnato » — **19.**00
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 terres aux herbes fraîches, citron confit, jus de volaille à l'américaine

Tronçon de Turbot Cuit Meunière — **39.**00
Légumes de printemps, pommes vapeur, sauce béarnaise

Quenelle de Brochet Pochée — **27.**00
Epinards frais, riz pilaf, sauce Homardine

Risotto Verde aux Gambas Obsiblue — **32.**00
Parmesan, crémeux de persil, sauce vierge aux olives taggiasche

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 — **34.**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

Tartelette aux Pralines Roses, chantilly et coulis de fruits rouges — **9.**50

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 Tradition
Bouquet de salade verte, condiments
Ou
Saumon Mariné à l'Aneth
Crème citronnée, toast doré

Filet de Lieu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge
Crémeux de potimarron, pommes grenaille, sauce fleurette
Ou
Echine de Cochon Rôtie au Beurre Doux
Purée de pommes de terre, jus réduit

Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard » Ou **Faisselle de Fromage Blanc**
Ou
Salade de Fruits Frais de Saison
Ou
Tarte aux Pommes Alsacienne, sauce caramel
Ou
Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Coco, Framboise, Mangue 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	**Coupe 12cl**	**Btle 75cl**
Lallier – R020 Brut	**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
Ventoux A.O.P – Château de Bacchus 2022	**10.**50	**60.**50
Saint Joseph « Le Grand Pompée » Paul Jaboulet Ainé 2022	**9.**50	**57.**00
Montagny Domaine Faiveley 2022	**11.**10	**66.**50
Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2021	**12.**50	**74.**00

NOS VINS ROUGES		
Ventoux A.O.P – Château de Bacchus 2019	**10.**50	**60.**50
Mouton Cadet Héritage – Baron Philippe de Rotschild 2020	**8.**10	**47.**60
Mercurey A.O.C Domaine Faiveley 2021	**11.**50	**72.**00
Château Sainte Marguerite « Fantastique » Cru Classé des Côtes de Provence 2022	**12.**50	**74.**00
Sotanum « Les Collines Rhodaniennes » Les Vins de Vienne 2020	**17.**50	**104.**80

ROSÉ DE PROVENCE		
Maison Sainte Marguerite «Symphonie » A.O.P des Côtes de Provence 2022	**8.**90	**52.**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.