



MENU - CARTE

Composer votre menu selon vos envies

Entrée – Poisson **ou** Viande – Dessert 44
€

Entrée – Poisson **ou** Viande – Fromages – Dessert : 49
€

Entrée – Poisson **et** Viande – Fromages – Dessert : 60
€

Suggestion du Jour : 27 €

(Servi au déjeuner du lundi au vendredi sauf jours fériés)

Entrée - Plat - ½ bouteille eau
ou
Plat - Dessert - ½ bouteille eau



LES ENTREES : 20 €

Pressé de Foie Gras de Canard au Miel Anisé et au Cœur, un Confit Caramel

L'Oeuf à 65 °, Asperges au Prosciutto, Petit Flan de Morilles Crémeux

Féra Juste Assaisonné, Légumes de Printemps,
Beurre à l'Huile d'Herbes et Fleurs du Potager

Homard Bleu au Bouillon, Mousse d'Orange, Lait de Poule et Nage Coco (Suppl.: 4€)

Saumon Bio de France, Mariné et Fumé à l'Huile, Saladine à la Feuille de Kaffir



LES POISSONS et LES VIANDES : 23 €

Maigre Sauvage cuit meunière, Champignons de cave
Douceur Safran - Ciboulette

Dos de Cabillaud, Citron Jaune Confit et Petit Fenouil,
Condiment Ravigote, Petits Cocos Blancs

Le Veau en Pavé Epais, Jus Corsé et Asperges au Café, Pommes Rattes Fumées

Noix d'Agneau Rosé sous une Fine Croûte d'Agrumes et Olivade Croquante

Le Filet de Bœuf Charolais saisi Dans Un Beurre au Poivre, un Accompagnement
Morilles et Légumes à l'Extrait de Cosses de Petit Pois (Suppl. : 4 €)



LES PLATS VEGETARIENS : 19 €

Les Œufs en Omelette, Mêlés d'Herbes de notre Jardin

Crème Glacée d'Asperges, la Blanche et la Verte, Chantilly Cardamome et Espelette

Rizotto d'Epeautre de Sault Crémeux au Beurre de Truffes,
Parmigiano en fin copeaux

Les Légumes du Marché et Pommes Nouvelles aux Herbes et aux Racines

LES DESSERTS : 12 €

A commander en début de repas

Sélection des Fromages Affinés

Le Chocolat aux 3 Citrons

Macaron et Pomme Fondante Manzana

Le Pamplemousse et l'Orange Rafrâchis aux 4 Epices

Croustillant Feuillantines, Fraise et Pistache

Domino de Fromage Blanc, Framboises Pépins

Le Baba au Rhum revisitée



MENU ENFANT

Saumon Mariné à la Maison au Citron Jaune, son Toast

|

Médailon de Veau Juste Rôti, Légumes du Marché

Ou

Filet de Féra Poêlée, Légumes du Marché

|

Délicatesse de Fruits Rouges et Sorbet

Menu à 25 € avec Entrée + Plat + Dessert

Menu à 20 € avec Plat + Dessert



Notre Sélection de Vins au Verre (12 cl)

Chignin Bergeron André Quenard	7
Terre Natale Mondeuse Vielle Vignes Maison Perret	7
Saint Joseph Cuvée des Mariniers	8
Montagny 1 ^{er} Cru Latour 2007	8
Château La Tour de By	8
Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume	10
Condrieu Guigal - Côte Rôtie Guigal	15

Notre Sélection de Bouteilles de Vins

Mercurey	35
Montagny 1 ^{er} Cru Latour	38
Cornas Chantepedrix DELAS	45
Château La Grâce Dieu 2005 St Emilion	48
Beaune La Montée Rouge	50



MENU 'COTTAGE' A 55 €

Le Foie Gras de Canard au Miel Anisé
Un Confit Croustillant Caramel



Noix de Saint Jacques Rôties, Pamplemousse Confit
Risotto au Vert à la Feuille d'Huîtres



Sélection de Fromages



La Fraise Gariguette, Un Soupçon d'Estragon
Le Moelleux d'un chocolat Blanc et Noir
Mignardises