

LA CARTE

CUISINE BISTRONOMIQUE DE SAISON

POUR COMMENCER

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 15,00 €

Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre, Condiment Jubilé

Escargots de Bourgogne Sauvages 13,50 €

La Douzaine, Persil - Aillé

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée du Caouley 9,00 €

Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Tentacules de Poulpe de Bretagne Rôties 15,00 €

*Coco de Paimpol, Tomate Confite, Artichaut, Chorizo Ibérique, Pickles de Girolles,
Réduction de Jus de Veau au Xérès*

Ceviche de Dorade Royale "de Pêche" 13,50 €

Crèmeux d'Avocat, Ricotta Façon Canut, Vinaigrette aux Agrumes, Tuile Charbon Végétal

LA PÊCHE

Filet de Turbot Simplement Meunière 29,00 €

Petits Légumes du Moment, Artichaut Petit Violet, Fumet Crémé et Citronné

Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles 28,00 €

Velouté de Champignons, Petites Ravioles du Dauphiné, Huile de Noisette, Chia du Lubéron

Belle Sole Meunière 39,90 €

Servie Entière, Découpée à votre Table, gratin Dauphinois Maison

« Pâtes aux Langoustes » 33,00 €

*½ Queue de Langouste Rôtie au Thym, Linguine aux Herbes, Champignons du Moment,
Jus de Carapaces*

POUR LES ENFANTS

Escalope de Veau ou poisson du moment en portion adaptée

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entraîner des modifications

Viande Origine France, Écosse et Union Européenne

Nos prix s'entendent taxes et service compris

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.



LA CARTE

CUISINE BISTRONOMIQUE DE SAISON

NOS VIANDES

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles	29,00 €
<i>Farci au Foie Gras, Fregola Sarda en Risotto, Champignons, Sauce Fleurette au Vin Jaune</i>	
Pressa de Cochon Ibérique	28,00 €
<i>Crèmeux de Persil-Racine, Champignons du Moment, Petits oignons Grelot, Sauce Piquante</i>	
Noix d'Entrecôte d'Argentine	32,00 €
<i>Quelques Légumes Verts, Echalote et Pak Choi Braisés, Purée de Pois Chiche, Figue Fraîche Rôtie à la Crème de Cassis, Sauce Vin Rouge</i>	
Escalope de Veau à la Milanaise	28,00 €
<i>Gratin Dauphinois Maison, Jus Acidulé, Câpres et Citron</i>	

CÔTÉ PRAIRIE

Sélection de Fromages Affinés	11,50 €
Fromage Blanc d'Étrez	5,90 €
<i>Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison</i>	

POUR FINIR EN DOUCEUR

Streusel Chocolat Noir « Nyangbo »	9,50 €
<i>Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué de Cacao</i>	
Poire Confite comme une Tatin	8,90 €
<i>Crumble aux Fruits Secs, Caramel Beurre Salé, Glace Artisanale Yaourt, Crème Fouettée Mascarpone</i>	
Crème Brûlée Maison aux Figs Fraîches et Sucre Cassonade	8,90 €
Vacherin Minute Citron	8,90 €
<i>Crème et Sorbet Citron, Suprême de Pamplemousse, Meringue et Chantilly Maison, Crumble, Marmelade d'Orange Amère</i>	
Le Fondant au Chocolat du Quai	9,50 €
<i>Crème Fouettée au Mascarpone, Crumble Fruits Secs, Caramel Beurre Salé, Sorbet Artisanal Poire</i>	
Le « Café Madeleine »	6,90 €
<i>Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande</i>	

