

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard	14,90 €
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre Maison, Condiment Cranberries</i>	
Gravelax de Truite de Norvège	13,90 €
<i>Coulis d'Avocat, Rémoulade de Courgettes, Crumble Persil-Citron, Avruga</i>	
Poulpe et Chorizo Grillé	14,90 €
<i>Barigoule de Légumes, Artichaut, Asperge Verte, Pousses,</i>	
<i>Vinaigrette au Sumac</i>	
Ceviche de Dorade Royale	13,90 €
<i>Asperges Vertes, Faisselle au Raifort, Houmous Pois Chiche,</i>	
<i>Vinaigrette Agrumes, Tuile Charbon Végétal</i>	
Œuf au Plat aux Mousserons	13,90 €
<i>Duxelles de Paris, Palette Ibérique Bellota, Herbes Folles</i>	
Tomate "Française" confite Entière	13,90 €
<i>Ventrêche de Thon, Caviar d'Aubergine, Crumble Parmesan,</i>	
<i>Pistou de Roquette, Crémeux de Ricotta</i>	

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti	24,00 €
<i>Petits Légumes Printaniers, Artichauts, Jus de Barigoule Monté au Beurre</i>	
Filet de Barbue Rôti aux Mousserons	24,00 €
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Amarantes Noires</i>	
Filet de Turbot	28,00 €
<i>Asperges Vertes, Pak Choi, Crémeux d'Artichaut, Fumet Crémé et Citronné,</i>	
<i>Vierge Granny et Poivre de Kampot</i>	
Sole Meunière	29,00 € / pers.
<i>Servie pour 2, Découpée à votre Table, Légumes et Champignons du Moment</i>	

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Ris de Veau Rôti en Cocotte 36,00 €

*Crèmeux de Févettes, Fricassée de Champignons,
Asperges Vertes, Condiments Petits Pois, Jus Porto*

Ventrèche de Cochon Basque Confite puis Rôtie 24,00 €

Ferme Abotia, Mousserons, Délicatesses, Griottes en Jubilé, Sauce Piquante

Escalope de Veau à la Milanaise 25,00 €

Fricassée de Délicatesses

Poitrine de Veau Confite 24,00 €

*Farcie Rognons et Ris de Veau, Crèmeux de Févettes, Fricassée de Champignons,
Asperges Vertes, Condiments Petits Pois, Jus de Rôti*

Côte de Bœuf "Angus Irlande" 29,00 €/pers.

Servie pour 2, Délicatesses, Sauce Marchand de Vin

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 9,50 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,20 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Gratin d'Abricot aux Amandes 7,50 €

Glace Artisanale Yaourt, Eclats de Pistache

Millefeuille Minute Praliné 7,90 €

Sauce Cacao Valrhona, Crème Fouettée au Mascarpone

Le "Café Madeleine" 6,50 €

Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande

Pêche Pochée 7,50 €

Siphon Mélisse-Citronnelle, Sorbet Artisanal Verveine, Financier Miel-Amande

Coupe de Fraises Façon "Cardinal" 7,50 €

Glace Artisanale Vanille, Chantilly, Amandes Effilées Torréfiées

Ananas Rôti aux Douces Epices 7,50 €

Sorbet Passion, Siphon Pina Colada, Coulis Exotique

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 7,90 €

Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao