

Pour commencer :

Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard 14,90 €

Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Pruneau Vin Rouge

Quelques Asperges... 13,90 €

Gravelax de Bœuf Black Angus, Hareng Fumé, Crémeux de Pommes de Terre au Raifort, Huile aux Aromates

Saumon de Norvège en Tartare 13,90 €

Ricotta Façon Canut, Artichaut en Barigoule, Vinaigrette Agrumes, Croquant Chèvre et Thym

Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard 13,90 €

Sucrine à l'Huile de Noix, Pickles Oignons et Girolles, Condiment Pruneaux

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley 13,90 €

Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Asperges Vertes 25,00 €

Frigola Sarda Cuisinée en Risotto, Demi-Glace au Xérès et Balsamique, Vierge Granny Smith et Citron Confit

Médaille de Lotte aux Morilles 28,00 €

Mitonné de Lentilles Noires "Beluga", Oignons Grelots, Champignons, Fumet Crémé et Citronné

Pain de Saint-Jacques et Brochet 27,00 €

Quenelle Lyonnaise Revisitée, Gambas de Madagascar, Petits Légumes Printaniers, Jus de Carapace

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Rable de Lapin Farci et Rôti en Cocotte 26,00 €

Crèmeux de Févettes, Asperge Verte, Echalion Braisé, Champignons du Moment, Jus de Déglacage

Escalope de Veau à la Milanaise 27,00 €

Frigola Sarda Cuisinées en Risotto, Jus Acidulé, Câpres Capucine

Ventrèche de Cochon Basque Confite et Rôtie 26,00 €

Pommes de Terre Fondantes, Champignons du Moment, Sauce Piquante, Huile d'Aromate

Quasi de Veau Rôti aux Morilles 26,00 €

Rognon de Veau Grillé, Petits Légumes Printaniers, Echalion Braisé, Jus Porto

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 9,80 €

Fromage Blanc d'Étrez 5,50 €

Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Soupe de Fruits Rouges 8,50 €

Sorbet Artisanal Rhubarbe, Siphon Mélisse Citronnelle, Financier Framboise

Baba Maison au Rhum 7,50 €

Chantilly, Ananas Rôti aux Douces Epices, Crèmeux Citron, Fruits Secs

Délice aux Agrumes 7,50 €

*Suprêmes d'Orange et Pamplemousse, Panna Cotta Zestée,
Gelée Orange et Grand Marnier, Sorbet Citron, Madeleine Miel-Amande*

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 8,50 €

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

Le "Café Madeleine" 6,90 €

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

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