

## **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*

**Médailon 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.