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 Légumes Cuisinés … **13,90 €**
Artichauts Petits Violets, Carottes Multicolores, Légumes Verts,
Crémeux de Pommes de Terre au Raifort, Anchois Frais Marinés, Cecina Ibérique

Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley **14,50 €**
Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Tataki de Thon Rouge Listao **13,90 €**
Roquette, Avocat,Gingembre Confit, Sésame, Vinaigrette Wasabi, Caramel Miel-Soja

Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard **13,90 €**
Sucrine à l'Huile de Noix, Pickles Oignons et Girolles, Condiment Pruneaux

Œuf aux Mousserons **13,90 €**
Cuit au Plat, Duxelles de Paris Bruns, Roquette, Chorizo Ibérique

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti aux Mousserons **27,00 €**
Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette

Filet de Turbot Simplement Meunière **29,00 €**
Zitonne Farcies, Artichaut et Champignons du Moment, Tomates Confites, Fumet Crémé et Citronné

Filet de Truite de l'Isère Maison Murgat **23,00 €**
Cuite à l'Unilatéral, Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Tomates Confites,
Olives Taggiasche, Jus Vinaigré

Belle Sole Meunière **39,00 €**
Servie Entière, Découpée à votre Table, Petits Légumes Printaniers

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Carte soumise aux arrivages du marché pouvant entrainer des modifications - Viande Origine France, Ecosse et Union Européenne - Nos prix s'entendent taxes et service compris

Nos Viandes :

Escalope de Veau à la Milanaise **27,00 €**
Frigola Sarda Cuisinées en Risotto, Jus Acidulé, Câpres Capucine

Poitrine de Cochon Fermier Confite, Rôtie et Laquée **26,00 €**
Jus Parfumé, Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Artichaut, Pak Choï, Asperges, Coriandre Fraîche

Côte de Veau Rôtie en Cocotte **32,00 €**
Petits Légumes Printaniers, Asperges, Echalion Braisé, Jus de Déglaçage

Filet de Bœuf "Simmental" Poêlé **26,00 €**
Sauce Porto, Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Champignons du Moment,
Pickles Oignons Rouges, Huile d'Aromate, Faisselle à la Ciboulette

Cœur de Ris de Veau Rôti en Cocotte **35,00 €**
Zitonne Farcies Artichaut et Champignon, Tomates Confites, Jus Porto

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés **9,80 €**

Fromage Blanc d'Etrez **5,50 €**
Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison

Pour finir en Douceur :

Clafoutis Maison aux Cerises **7,90 €**
Coulis Maison, Glace Artisanale Miel-Pignon de Pin

Vacherin Minute Passion **7,90 €**
Crème et Sorbet Passion, Meringue et Chantilly Maison, Crumble

Soupe de Fruits Rouges **8,50 €**
Framboises Fraîches, Siphon Mélisse-Citronnelle, Financier Fruits Rouges

Délice aux Agrumes **7,90 €**
Suprêmes d'Orange et Pamplemousse, Panna Cotta Zestée,
Gelée Orange et Grand Marnier, Sorbet Citron, Madeleine Miel-Amande

Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" **8,50 €**
Crémeux 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.