

## **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 "Bömlö" Façon Sashimi** 13,90 €

*Roquette, Sésame, Caramel Miel-Soja, Vinaigrette Wasabi, Gingembre Confit au Vinaigre*

**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, Palette Ibérique Bellota*

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

*Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga*

## **La Pêche :**

**Dos de Cabillaud Rôti aux Mousserons** 26,00 €

*Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette*

**Filet de Bar Corse "Label Rouge" aux Asperges Vertes** 28,00 €

*Pommes Fondues à l'Huile d'olive, Jus Zesté, Vierge Granny Smith et Citron Confit*

**Noix de Saint-Jacques d'Ecosse Rôties à la Plancha** 27,00 €

*Petits Légumes Printaniers, Palette Ibérique Bellota, Beurre Monté Orange et Romarin, Huile d'Aromates*

## **Pour les Enfants :**

**Un plat au choix en portion adaptée**

## **Nos Viandes :**

**Terre et Mer** 35,00 €

*Suprême de Volaille Fermier, Homard Bleu, Petits Légumes Printaniers,  
Jus de Carapaces, Huile d'Aromate*

**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, Asperge Verte*

**Filet Mignon de Veau Rôti en Cocotte** 28,00 €

*Crèmeux de Fèves, Asperge Verte, Echalion Braisé, Champignons du Moment, Jus de Déglaçage*

**Entrecôte "Aubrac"** 29,00 €

*Jus de Rôti, Pommes Fondues à l'Huile d'Olive, Artichaut, Pak Choï, Asperge Verte*

## **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 :**

**Clafoutis Maison aux Cerises** 7,50 €

*Coulis Maison, Siphon Mélisse-Citronnelle, Eclats d'Amandes et Pistaches*

**Pavlova Minute aux Fruits Rouges** 8,50 €

*Fraises, Framboises, Myrtilles, Crèmeux Citron, Chantilly, Coulis et Meringue Maison*

**Tiramisu Maison au Café** 7,50 €

**Poire "Rocha" Pochée Façon "Belle Hélène"** 7,50 €

*Glace Artisanale Vanille, Chantilly Maison, Sauce Cacao*

**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*