

## **Pour commencer :**

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

*Vice-Champion du Monde 2012, Cerises au Vinaigre Maison, Condiment Rhubarbe*

**Gravelax de Saumon d'Ecosse au Poivre Noir Fumé** 13,90 €

*Houmous de Pois Chiche, Pistou d'Herbes, Cresson de Source, Oignon Confit, Crumble Persil-Citron*

**Tentacules de Poulpe de Bretagne Grillées** 14,90 €

*Barigoule de Légumes et Artichaut, Chorizo Ibérique,*

*Vinaigrette Citron Confit, Tuile au Charbon Végétal*

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

*Condiment Griotte Jubilé, Pickles de Girolles, Sucrine à l'Huile de Noix et Balsamique*

**Moelleux de Maquereaux Frais à la Flamme** 13,90 €

*Caviar d'Aubergine, Poivrons et Tomates Confites, Caramel Balsamique,*

*Crumble Parmesan, Pistou de Roquette*

## **La Pêche :**

**Noix de Saint-Jacques d'Ecosse Rôties** 25,00 €

*Ventrêche de Cochon de Bigorre, Petits Légumes du Marché, Artichauts,*

*Jus de Barigoule Monté au Beurre*

**Dos de Cabillaud Rôti aux Girolles** 25,00 €

*Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Huile de Noisette, Chia du Lubéron*

**Médailon de Lotte Rôti au Thym** 25,00 €

*Crèmeux d'Artichauts Petit Violet, Pak Choi, Asperge Verte,*

*Fumet Citronné et Crémé, Vierge Granny Smith et Poivre de Kampot*

## **Pour les Enfants :**

**Un plat au choix en portion adaptée**

## **Nos Viandes :**

**Côte de Cochon Fermier** 25,00 €

*Crèmeux "Vert", Fricassée de Champignons, Echalion Braisé, Condiment Jubilé, Jus de Rôti*

**Rable de Lapin Fermier Farci et Rôti** 24,00 €

*Petits Légumes du Marché, Figue Rôtie, Pickles de Girolles, Jus Porto*

**Belle Escalope de Veau à la Milanaise** 25,00 €

*Câpres, Citron, Fricassée de Délicatesses*

**Paleron de Veau Confit** 24,00 €

*Caillette Rognons et Ris de Veau, Crèmeux "Vert", Fricassée de Champignons, Echalion Braisé, Jus de Rôti*

**Tataki de Bœuf "Aubrac" Coriandre et Citronnelle** 21,00 €

*Roquette, Avocat, Gingembre Confit, Sésames, Accompagné de Délicatesses*

## **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 :**

**Tartelette Minute aux Figs Fraîches** 7,50 €

*Diplomate Vanillée, Sorbet Fraise, Coulis Maison*

**Parfait Glacé aux Abricots** 7,50 €

*Oreillons Rôtis au Miel et au Romarin, Crèmeux Whisky, Crumble Spéculos, Eclats de Pistache*

**Le "Café Madeleine"** 6,50 €

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

**Pêches Simplement Pochées** 7,50 €

*Siphon Mélisse-Citronnelle, Sorbet Artisanal Verveine, Financier aux Amandes*

**Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"** 7,90 €

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