

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

Duo d'Asperges Blanches et Vertes 13,90 €

Mousseline au Vinaigre de Framboise, Anguille Fumée, Cécina de Bœuf, Huile aux Aromates

Artichauts Violets en Barigoule 13,90 €

*Crémeux Ricotta à l'Huile de Noisette, Pistou d'Aromates,
Ventrèche de Cochon Noir de Bigorre, Anchois Frais Marinés*

Dodine de Canard de Barbarie "Foie Gras et Pistache" 13,90 €

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

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

Crémeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga

Tataki de Thon Rouge "Coriandre et Sésame" 14,90 €

Jeunes Pousses, Caramel Miel-Soja, Avocat, Gingembre Confit au Vinaigre, Vinaigrette Wasabi

La Pêche :

Dos de Cabillaud "Printanier" 25,00 €

Petits Légumes de Saison, Asperges Vertes, Crémeux Argenteuil, Jus de Veau Zesté

Médailon de Lotte Rôti aux Morilles 28,00 €

*Cuisiné comme une Blanquette, Riz Noir Vénéré, Champignons, Oignons Grelot,
Fumet Crémé et Citronné*

Pain de Saint-Jacques et Brochet 25,00 €

*Quenelle Lyonnaise Revisitée, Poireaux du Plateau en Deux Façons,
Sauce Homardine, Champignons*

Filet de Turbot 29,00 €

*Asperge Verte "Française", Artichaut, Pack Choiï, Crémeux de Persil Racine,
Jus de Rôti, Huile aux Aromates*

Pour les Enfants :

Un plat au choix en portion adaptée

Nos Viandes :

Suprême de Volaille Fermière Farcie Foie Gras et Estragon 27,00 €
*Asperge Verte "Française", Artichaut, Pack Choi, Crémeux de Persil Racine,
Jus de Rôti, Huile aux Aromates*

Magret de Canard "Rossini" 29,00 €
Escalope de Foie Gras Poêlée, Printanière de Légumes, Condiment Coing, Jus au Rivesaltes Ambré

Cochon Fermier "Plein Air" 26,00 €
*La Poitrine Confite et Snackée, le Pied en Cromesquis,
Pommes de Terre à la Fourchette, Champignons, Jus de Rôti*

Filet Mignon de Veau Rôti en Cocotte 27,00 €
Graton de Ris de Veau, Pommes de Terre à la Fourchette, Echalions Braisé, Champignons, Jus Porto

Escalope de Veau à la Milanaise 26,00 €
Capres, Citron, Gratin de Penne Rigate à la Lyonnaise

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 :

Les Premiers Fruits Rouges... 8,50 €
Riz au Lait Vanillé, Coulis Maison, Amandes et Pistaches Torréfiées

Véritables Crêpes Suzette 7,50 €
Marmelade d'Orange Amère Maison, Grand Marnier

Poire Confite comme une Tatin 7,50 €
Crumble Fruits Secs, Caramel au Cidre, Glace Yaourt

Délice aux Agrumes 7,50 €
*Suprêmes d'Orange et Pamplemousse, Panna Cotta Zestée,
Gelée Orange et Grand Marnier, Sorbet Orange Sanguine, 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