

## **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*