

## **Pour commencer :**

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

*Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Figue-Raisin*

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

*Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga*

**Sashimi de Saumon d'Ecosse** 13,90 €

*Jeunes Pousses, Gingembre Confit, Sésame, Vinaigrette Wasabi, Caramel Miel Soja*

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

*Cranberries, Pistache, Sucrine et Blue Meat, Pickles de Girolles,*

*Demi-Glace au Balsamique, Houmous de Maïs*

**Carpaccio de Cabillaud Fumé aux Pommes de Pin** 19,00 €

*Crèmeux d'Avocat, Ricotta Façon Canut, Blue Meat, Pistou de Roquette,*

*Clémentines Brûlées, Vinaigrette Yuzu*

**Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie au Jambon Speck** 16,00 €

*Lentilles Vertes du Puy, Noix de Grenoble, Butternut, Demi-Glace au Balsamique, Huile d'Aromate*

## **La Pêche :**

**Dos de Cabillaud Rôti aux Chanterelles** 27,00 €

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

**Dos de Bar Sauvage de Méditerranée** 28,00 €

*Rôti sur sa Peau, Topinambour, Sucrine et Pack Choi Braisés, Echalote Confite,*

*Jus Zesté, Huile aux Aromates*

**Filet de Turbot Simplement Meunière** 33,00 €

*Rigatoni Farci, Artichaut Petit Violet, Champignons du Moment, Fumet Crémé et Citronné*

## **Pour les Enfants :**

**Un plat au choix en portion adaptée**

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

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous informer des allergènes présents dans chaque préparation.

## **Nos Viandes :**

**Une Spécialité du Chef :** 26,00 €

**Le Chou Farci Pintade et Foie Gras de Canard**

*Fricassée de Champignons, Jus Porto*

**Côte de Veau Rôtie en Cocotte**

32,00 €

*Gratin de Cardons à la Moëlle, Champignons du Moment, Echalote Braisée, Jus de Déglaçage*

**Lièvre à la Royale**

32,00 €

*Sauce Grand-Veneur, Crèmeux de Persil Racine, Coing Confit,  
Châtaigne, Oignons Grelot, Champignons du Moment*

**Escalope de Veau à la Milanaise**

27,00 €

*Frigola Sarda en Risotto, Jus Acidulé, Câpres et Citron*

**"Escarboeuf"**

28,00 €

*Paleron de Bœuf Charolais, Escargots Sauvages de Bourgogne,  
Petits Légumes et Champignons du Moment, Bouillon Clair Crémé et Monté au Beurre Persillé*

## **Côté Prairie:**

**Sélection de Fromages Affinés**

11,50 €

**Fromage Blanc d'Étrez**

5,50 €

*Crème Double, Nature ou Coulis de Fruits Rouges Maison*

## **Pour finir en Douceur :**

**Les Crêpes Suzette du Quai**

8,00 €

**Délice aux Agrumes**

8,00 €

*Panna Cotta Zestée, Suprêmes Orange et Pamplemousse, Marmelade Bergamote,  
Sorbet Artisanal Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande*

**Soupe de Fruits Exotiques**

8,00 €

*Sorbet Passion, Siphon Coco, Cigarette Russe Maison*

**Vacherin Minute au Citron**

8,00 €

*Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble*

**Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"**

9,00 €

*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*