

## **Pour commencer :**

<b>Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard</b>	<b>14,90 €</b>
<i>Vice-Champion du Monde 2012, Burlat au Vinaigre, Condiment Figue-Raisin</i>	
<b>Fraîcheur de Crabe et Truite Fumée de Caouley</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga</i>	
<b>Sashimi de Saumon d'Ecosse</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Jeunes Pousses, Gingembre Confit, Sésame, Vinaigrette Wasabi, Caramel Miel Soja</i>	
<b>Pressé de Volaille de Bresse et Foie Gras de Canard</b>	<b>13,90 €</b>
<i>Cranberries, Pistache, Sucrine et Blue Meat, Pickles de Girolles, Demi-Glace au Balsamique, Houmous de Maïs</i>	
<b>Carpaccio de Cabillaud Fumé aux Pommes de Pin</b>	<b>19,00 €</b>
<i>Crèmeux d'Avocat, Ricotta Façon Canut, Blue Meat, Pistou de Roquette, Clémentines Brûlées, Vinaigrette Yuzu</i>	
<b>Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie au Jambon Speck</b>	<b>16,00 €</b>
<i>Lentilles Vertes du Puy, Noix de Grenoble, Butternut, Demi-Glace au Balsamique, Huile d'Aromate</i>	

## **La Pêche :**

<b>Dos de Cabillaud Rôti aux Chanterelles</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons, Amarantes Noires, Huile de Noisette</i>	
<b>Dos de Bar Sauvage de Méditerranée</b>	<b>28,00 €</b>
<i>Rôti sur sa Peau, Topinambour, Sucrine et Pack Choï Braisés, Echalote Confitée, Jus Zesté, Huile aux Aromates</i>	
<b>Filet de Turbot Simplement Meunière</b>	<b>33,00 €</b>
<i>Rigatoni Farci, Artichaut Petit Violet, Champignons du Moment, Fumet Crémé et Citronné</i>	

## **Pour les Enfants :**

### **Un plat au choix en portion adaptée**

## **Nos Viandes :**

<b>Une Spécialité du Chef :</b>	<b>26,00 €</b>
<b>Le Chou Farci Pintade et Foie Gras de Canard</b>	
<i>Fricassée de Champignons, Jus Porto</i>	
<b>Côte de Veau Rôtie en Cocotte</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Gratin de Cardons à la Moëlle, Champignons du Moment, Echalote Braisée, Jus de Déglaçage</i>	
<b>Lièvre à la Royale</b>	<b>32,00 €</b>
<i>Sauce Grand-Veneur, Crèmeux de Persil Racine, Coing Confit, Châtaigne, Oignons Grelot, Champignons du Moment</i>	
<b>Escalope de Veau à la Milanaise</b>	<b>27,00 €</b>
<i>Frigola Sarda en Risotto, Jus Acidulé, Câpres et Citron</i>	
<b>"Escarboeuf"</b>	<b>28,00 €</b>
<i>Paleron de Bœuf Charolais, Escargots Sauvages de Bourgogne, Petits Légumes et Champignons du Moment, Bouillon Clair Crémé et Monté au Beurre Persillé</i>	

## **Côté Prairie:**

<b>Sélection de Fromages Affinés</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Fromage Blanc d'Etrez</b>	<b>5,50 €</b>

## **Pour finir en Douceur :**

<b>Les Crêpes Suzette du Quai</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Délice aux Agrumes</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Panna Cotta Zestée, Suprêmes Orange et Pamplemousse, Marmelade Bergamote, Sorbet Artisanal Orange Sanguine, Madeleine Miel-Amande</i>	
<b>Soupe de Fruits Exotiques</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Sorbet Passion, Siphon Coco, Cigarette Russe Maison</i>	
<b>Vacherin Minute au Citron</b>	<b>8,00 €</b>
<i>Crème et Sorbet Citron, Meringue et Chantilly Maison, Crumble</i>	
<b>Streusel Chocolat Noir "Nyangbo"</b>	<b>9,00 €</b>
<i>Crèmeux et Glace Chocolat, Mousse de Lait au Poivre de Tellicherry, Grué Cacao</i>	
<b>Le "Café Madeleine"</b>	<b>6,90 €</b>
<i>Café, Thé ou Infusion accompagnés de 2 Madeleines Maison Miel-Amande</i>	