

## **Pour commencer :**

**Pâté-Croûte de Lapin et Foie Gras de Canard** 15,00 €

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

**Fraîcheur de Crabe et Truite de Caouley** 14,00 €

*Crèmeux Avocat, Crumble Persil Citron, Avruga*

**Gravelax de Saumon d'Ecosse" Label Rouge"** 14,00 €

*Ricotta Façon Canut, Houmous Maison, Pois Chiche, Pomme Verte, Vinaigrette Acidulée, Tuile Charbon Végétal*

**Pressé de Cochon et Foie Gras de Canard** 14,00 €

*Cuisiné comme un Fromage de Tête, Sucrine et Blue Meat, Pickles de Girolles, Demi-Glace au Balsamique, Houmous de Maïs*

**Tentacule de Poulpe de Bretagne Rôtie au Chorizo Ibérique** 16,00 €

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

**Premières Asperges Vertes de Cavillon** 16,00 €

*Aspic de Bœuf, Foie Gras de Canard et Trompettes, Vinaigrette Ravigottée*

## **La Pêche :**

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

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

**Pain de Saint-Jacques et Brochet** 28,00 €

*Crèmeux de Poireaux, Gambas Papillon, Asperge Verte de Cavaillon, Légumes Rôtis, Jus de Carapaces*

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

*Rigatoni Farci, Champignons du Moment, Artichaut Barigoule, Fumet crémé et Citronné*

**Sole Meunière des Côtes Bretonnes** 39,00 €

*Servie Entière, Découpée à votre Table, Rigatoni Farci, Champignons du Moment, Artichaut Barigoule*

## **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 :**

**Pluma de Pata Negra "Bellota" 29,00 €**

*Crèmeux de Topinambour, Asperge Verte de Cavaillon, Légumes Rôtis,  
Jus à la Moutarde Violette de Brive*

**Côte de Veau Rôtie en Cocotte 32,00 €**

*Zitonne Farcie, Artichaut Petit Violet, Champignons du Moment, Jus de Déglacage*

**Civet de Sanglier "Chasse Française" 27,00 €**

*Châtaignes, Oignons Grelot, Champignons du Moment, Condiment Coing,  
Gratin de Pommes de Terre Maison*

**Escalope de Veau à la Milanaise 27,50 €**

*Gratin de Pommes de Terre, Jus Acidulé, Câpres et Citron*

**"Escarboeuf" 28,00 €**

*Paleron de Bœuf Charolais Confit, Escargots de Bourgogne Sauvages, Petits Légumes du Pot-au-Feu,  
Bouillon Crémé et Emulsionné au Beurre Persillé*

## **Côté Prairie:**

**Sélection de Fromages Affinés 11,50 €**

**Fromage Blanc d'Étrez 5,90 €**

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

## **Pour finir en Douceur :**

**Délice aux Agrumes 8,50 €**

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

**Baba Exotique Maison 8,50 €**

*Brunoise d'Ananas Rôti aux Douces Epices, Siphon Coco et Citron Vert, Rhum Artisanal, Coulis Exotique*

**Tartelette Minute aux Poires Confites 8,50 €**

*Praliné Amande et Noisette, Caramel Beurre Salé*

**Vacherin Minute Façon "Mont Blanc" 9,50 €**

*Crème de Maron Maison, Glace Artisanale Vanille, Chantilly, Meringue, Sauce Cacao Valrhona*

**Streusel Chocolat Noir "Nyangbo" 9,50 €**

*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*