

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

Carpaccio de Saint-Jacques de Normandie 19,00 €

Houmous Maison, Crèmeux d'Avocat, Ricotta Façon Canut

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

Asperges Blanches des Landes 16,00 €

Aspic de Bœuf, Foie Gras de Canard et Trompettes,

Vinaigrette Ravigottée

La Pêche :

Dos de Cabillaud Rôti 28,00 €

Champignons "Pieds de Mouton", Petites Ravioles du Dauphiné, Velouté de Champignons,

Chia du Lubéron, Huile de Noisette

Belle Sole Meunière 39,00 €

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

Filet de Bar "Printanier" 28,00 €

Asperges Vertes, Petits Pois Frais, Jeunes Carottes, Cébette, Radis,

Velouté de Cosse, Demi-Glace Balsamique

Aiguillette de Saint-Pierre 33,00 €

Rigatoni Farci, Champignons du Moment, Artichaut Barigoule, 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 :

Pluma de Pata Negra "Bellota" 28,00 €

Crèmeux de Topinambour, Asperge Verte de Cavaillon, Légumes Rôtis, Sauce Piquante

Filet Mignon de Veau Rôti en Cocotte 29,00 €

Farce Croustillante aux Noix, Zitonne Farcie, Artichaut Petit Violet, Champignons du Moment, Jus de Déglaçage

Filet de Bœuf Aubrac "Rossini" 36,00 €

Escalope de Foie Gras de Canard Poêlée, Champignons du Moment, Echalote Confite, 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

Entrecôte Charolaise 32,00 € / pers.

800 gr environ, Servie pour 2 personnes, Gratin de Pommes de Terre Maison, Champignons du Moment, Sauce Vin Rouge

Côté Prairie:

Sélection de Fromages Affinés 11,50 €

Fromage Blanc d'Etrez 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

Coing Confit 8,50 €

Gelée et Siphon Pomme Verte, Glace Artisanale Yaourt, Caramel Beurre Salé, Crumble Fruits Secs

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