



*Dimanche 1er Août 2021, Saint Alphonse de Liguori,
Notre Chef Luc Abadie vous propose*

MENU TRADITION

Pâté Croûte « Tradition »

Bouquet de salade verte, condiments

OU

Saumon Islandais SNØ, Concombres

Mariné à l'aneth, tzatziki de concombres, œufs de hareng, pain pita

OU

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »

Cuit en terrine, chutney fraises et framboises, balsamique

Pain aux pistaches, noix, noisettes, raisins

Cabillaud, Aubergines, Tomates Cerises Confites

Dos rôti en viennoise, zaalouk d'aubergines, câpres frites,

Olives Taggiasche, pignons de pin

OU

Quenelle de Brochet au Corail de Homard, Sauce Homardine

Épinards frais en branches, riz pilaf

OU

Volaille Fermière*, Morilles

Suprême aux morilles, sauce fleurette au vin jaune du Jura, riz pilaf

Meringues Glacées Chantilly et Chocolat

Glace vanille et sauce chocolat noir

Croquant noix, noisettes, pistaches, amandes torréfiées

OU

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part

OU

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale

Glace vanille, chantilly, coulis de fruits rouges

56.00 €

Les plats du menu sont également disponibles à la carte

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, *Viandes Origine France
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.*

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Assiette de Charcuteries <i>à partager</i>	25.00
Jambon blanc truffé, jambon de parme, condiments, beurre fin	
Clin d'Œil Méditerranéen - Mezzé froid <i>même pour l'apéritif</i>	25.00
Houmous, tzatziki de concombres, tarama maison, pain pita	
Tomates de Pays, Burrata « Pugliese »	17.00
Cœur de bœuf, noire de crimée, green zebra, ananas Huile d'olive vierge, « pesto alla Genovese »	
Salade César	18.00
Cœur de romaine, aiguillettes de volaille fermière Copeaux de Parmigiano Reggiano, sauce César, croûtons dorés	
Carpaccio de Gamberonis Sicilienne	22.00
Gambas crues tranchées finement, vinaigrette yuzu Mangue, passion, grenade, suprême d'agrumes et roquette	
Mille-Feuilles aux Légumes Provençaux	18.00
Sablé au parmesan, tapenade, pesto, bouquet de salade verte	
Pâté Croûte « Tradition »	19.50
Bouquet de salade verte, condiments	
Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »	22.00
Cuit en terrine, chutney fraises et framboises, balsamique Pain aux pistaches, noix, noisettes, raisins	
Saumon Islandais SNØ, Concombres	22.00
Mariné à l'aneth, tzatziki de concombres, œufs de hareng, pain pita	

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.

LES POISSONS

Quenelle de Brochet au Corail de Homard, Sauce Homardine 25.90
Épinards frais en branches, riz pilaf

Cabillaud, Aubergines, Tomates Cerises Confites 26.00
Dos rôti en viennoise, zaalouk d'aubergines, câpres frites,
Olives Taggiasche, pignons de pin

Risotto Carnaroli, Gambas, Pesto 27.00
Moelleux risotto au Parmigiano Reggiano, gambas confites,
Sauce pesto

LES VIANDES

* Bœuf, Veau, Cochon Origine France

Pluma Ibérique, Lomo, Polenta « Taragna » 36.00
Aiguillettes de cochon Ibérique et pétales de « lomo », polenta crémeuse,
Jus court aux olives Taggiasche, pignons de pin, tomates séchées, basilic, oignons cébettes

Filet de Bœuf*, Foie Gras 38.50
Filet poêlé au sautoir « façon Rossini », pommes de terre sautées
Épinards frais en branches, échalotes confites, jus au porto

Côte de Veau*, Gnocchis 43.00
Côte de veau rôtie au sautoir, gnocchis pôelés, jus court aux olives Taggiasche, Pignon de pin,
tomates séchées, basilic, oignons cébettes

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée

*Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies, *Viandes Origine France
Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire*

AUJOURD'HUI AU MENU DU MARCHÉ

Rillettes de Saumon aux Herbes

Crème citronnée, bouquet de salade verte, toast de focaccia

Ou

Mille-Feuille aux Légumes Provençaux

Sablé au Parmesan, tapenade, pesto

Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Compotée de pommes de terre aux herbes, sauce crustacé

Ou

Carré de Veau Rôti au Beurre Doux

Purée de pommes de terre, jardinière de légumes aux cébettes

Demi Saint-Marcellin, affiné « Mère Richard » Ou Faisselle de Fromage Blanc

Ou

Tarte Sablée aux Fruits Rouges, coulis de fruits rouges, chantilly, glace vanille

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums: Mandarine, pêche de vigne, citron

Ou

Baba au Rhum Tradition, crème chantilly

Plats : entrée et plat ou plat et dessert **31,40€** / **3 Plats** : entrée, plat, dessert **35,70€**, avec fromage **38,70€**

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut A.O.C Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C Cuvée Réserve Maison	12.90	84.00
Pommery – Blanc de Blanc	14.90	96.00

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

	Verre 12cl	Btle 75cl
BLANCS		
Domaine de Panery A.O.P - « La Garuste » 2019	6.00	36.00
Montagny A.O.C - Domaine Faiveley 2017	8.00	48.00
Gewurztraminer A.O.C - Domaine Trimbach 2019	8.20	49.00
Condrieu A.O.P - « La Petite Côte » - Domaine Cuilleron 2019	15.00	89.50
ROUGES		
Domaine de Panery A.O.P - « La Garuste » 2019	6.00	36.00
Mercurey A.O.C. - Vieilles Vignes - « Monopole » - Faiveley 2019	9.50	57.00
Sotanum I.G.P. - « Les Collines Rhodaniennes » - 2017	14.50	92.00
Côte Rôtie A.O.P - « Madinière » - Domaine Cuilleron 2018	19.60	118.00
ROSÉS		
Château Saint- Maur A.O.C - Côtes de Provence « L'excellence » 2020	8.20	49.00
Château Sainte-Marguerite A.O.C - Côtes de Provence « Symphonie » 2020 	9.00	