



*Mercredi 05 Aout 2020, Saint Abel
Notre Chef Mickael Pelletier vous propose*

MENU TRADITION

Salade d'Haricots Verts, Rigotte Fraiche de Condrieu, Jambon Blanc Truffé

Echalotes, fines herbes et bouquet de salade verte
ou

Pâté en Croûte Tradition au Foie Gras

Salade verte, condiments
ou

Saumon « Bømlo »[®] Mariné à l'Aneth

Crème au raifort, blinis, œufs de hareng Avruga, pickles
ou

Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine

Pain aux pistaches, noix, noisettes et raisins, condiments

Dos de Cabillaud Rôti, Viennoise de Basilic

Confit de légumes niçois, pommes safranées
Sablé Parmesan Reggiano, tapenade
ou

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Matignon de légumes, champignons, riz basmati
ou

Suprême de Volaille Fermière « Maison Miéral »

Morilles, sauce fleurette au vin jaune du Jura, riz basmati

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

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



AUJOURD'HUI À LA CARTE

LES ENTRÉES

Assiette de Charcuterie, à partager à l'apéritif	25.00
Jambon Blanc Truffé, Jambon de Parme Affinage 30 Mois, condiments, beurre d'Isigny	
Tomates de Pays, Burrata « Pugliese », Jambon de Parme Affinage 30 Mois	17.10
Cœur de Bœuf, Noire de Crimée, Green Zébra, Ananas, huile d'olive vierge, pistou à la Genovese	
Salade César et Escalope de Volaille Fermière	18.90
Cœur de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce césar	
Salade Fraîcheur, Gambas Bio de Madagascar	19.80
Iceberg, suprêmes d'oranges et pamplemousses, avocats, tomates cocktails, vinaigrette d'agrumes, Copeaux de Parmigiano Reggiano	
Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles	19.80
Sauce crème au vin des côtes du Jura	

LES POISSONS

Escalope de Saumon « Bømlo® »	24.60
Caviar d'aubergines, pommes safranées, beurre de tomate au Xérès	
Minute de Thon de Rouge « Albacore » au Gorgonzola	27.20
Mi- cuit gratiné au gorgonzola, vierge de tomates, pommes nouvelles frites, salade mixte	
Filet de Daurade de Corse « Label Rouge » Rôtie à l'Huile d'Olive Vierge	29.80
Riz Vénéré, beurre de tomate au Xérès	
Riso Carnaroli, Blanc de Seiche, Parmigiano Reggiano	31.00
Moelleux risotto, seiches braisées à la tomate, sauce vierge	
Sole Entière « Belle-Meunière » au Beurre Fin	69.00
Préparée en filets à votre table, pommes safranées	

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.

LA SUGGESTION VEGETARIENNE

Gratin Parmigiana	21.80
Aubergines, mozzarella di Bufala, basilic, tomates Bouquet de salade verte, pommes nouvelles frites	

LES VIANDES

Bœuf, Veau, Cochon *Origine France

Côte de Cochon Rôtie à l'Ail et au Thym	34.00
Purée de pommes de terre, jus au chorizo, cébettes, olives taggiasche, basilic, pignons, tomates séchées	
Volaille de Bresse « Miéral », Morilles	38.00
Sauce crème au vin jaune du Jura, riz Basmati	
Côte de Veau* de Lait, Rôtie à l'Ail et au Thym	38.50
Purée de pommes de terre, jus de viande, cébettes, olives taggiasche, basilic, pignons, tomates séchées	
Filet de Bœuf* Rossini, Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud	38.50
Pommes de terre sautées, échalotes confites, épinards frais en branches, jus au porto	
Noix de Ris de Veau* de Lait, Cuite en Cocotte	42.00
Purée de pommes de terre, épinards frais en branches, jus au porto	

LA SUGGESTION DESSERT

Carte des Desserts & Digestifs disponible à part

Soupe de Fraise Glacée à la Menthe Fraîche	8.00
Sorbet citron, pistaches caramélisées	
Soufflé Glacé Noix de Coco	9.50
Coulis aux fruits de la passion, crumble, feuillantine	

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.

AUJOURD'HUI AU MENU DU MARCHÉ

Gaspacho Andalou, brunoise de poivrons, concombres, féta, petits croutons

Ou

Rillettes de Thon aux Herbes, tapenade, bouquet de salade verte

Filet de Merlu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Linguine Garofalo au pesto, olives, tomates confites, pignons de pin

Ou

Longe de Veau Rôtie au Beurre Doux

Pommes de terre sautées, oignons, piperade basquaise

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

Ou

Tarte Sablée aux Fraises, coulis de fruits rouges, crème chantilly

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums: Coco, Framboise, Mangue

2 Plats : entrée et plat ou plat et dessert **27,90€ / 3 Plats** : entrée, plat, dessert **31,90€**

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée et peuvent être remplacés au cours du service

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut A.O.C Cuvée Réserve Maison	10.70	69.00
Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C Cuvée Réserve Maison	11.70	76.50
Mumm – Cordon Rouge	13.90	89.00

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

BLANCS DOUX

	Verre 12cl	Btle 75cl
Sauternes A.O.C « Château Roumieu » - 2016	7.90	47.20
Gewurztraminer A.O.C « Domaine Trimbach » - 2016	8.20	49.00

BLANCS

Sainte-Marguerite A.O.C « Cru Classé Cuvée Château » JP.Fayard 2019	6.50	37.50
Saint Joseph A.O.C « le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé - 2019	7.70	46.30
Chablis 1^{er} Cru A.O.C « Côte de Léchet » - La Chablisienne - 2017	8.80	52.50
Savigny-Les-Beaune 1^{er} Cru A.O.C Lavières- Domaine Seguin Manuel 2017	16.00	96.00

ROUGES

Saint Joseph A.O.C « le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé - 2017	7.70	46.30
Mercurey A.O.C. Vieilles Vignes « Monopole » - Faiveley - 2018	8.80	52.90
Saint Romain A.O.C – Domaine Alain Gras - 2018	10.30	62.00
Côte-Rôtie A.O.C « Le Plomb » - Vins de Vienne 2018	18.50	112.00

ROSÉS

Esquisse des Marquets A.O.C Côte de Provence - 2019	5.40	23.00
Château Saint-Maur A.O.C Côtes de Provence Cru Classé - Excellence 2019	8.20	49.00
Château Sainte-Marguerite A.O.C « Cuvée Symphonie » JP Fayard 2019	8.60	52.00