



Notre Chef Mickaël Pelletier vous propose

MENU TRADITION

Saumon Fumé Islandais SNØ

Tranché finement, crème fouettée au vinaigre de Xérès, blinis au sarrasin
ou

Pâté Croûte Tradition au Canard, Foie Gras, Pistaches

Bouquet de salade verte et condiments
ou

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »

Cuit en terrine, chutney de fruits, balsamique
Pain aux noix, noisettes, raisins

Cabillaud, Viennoise de Noisette, Champignons

Dos rôti à l'huile d'olive vierge, pommes vapeur safranées
Crème de champignons
ou

Quenelle de Féra, Sauce Homardine

Quenelle pochée, 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
ou

Baba au Rhum Tradition

Chantilly et rhum Havana servi à part
ou

Salade de Fruits Frais 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.*

Vendredi 14 Janvier 2022, Sainte Nina

Notre Chef Mickaël Pelletier vous propose

Les Entrées

Escargots de Bourgogne (15 minutes de préparation)	16.80
Luttés en croûte de feuilletage, concassé de tomates, crème de volaille persillée	
Salade d'Endives Perles du Nord, Jambon Blanc à la Truffe	18.90
Pommes Granny Smith, comté affiné 18 mois, œufs durs, noix de Grenoble, ciboulette	
Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »	22.00
Cuit en terrine, chutney de poires au vin, balsamique, pain aux noix, noisettes, raisins	
Saumon Fumé Islandais SNØ	22.00
Tranché finement, crème fouettée au vinaigre de Xérès, blinis au sarrasin	
Escalope de Foie Gras Poêlée, Pain d'Epices	23.50
Polenta croustillante, sauce passion, chutney de mangue	

Les Poissons

Cabillaud, Viennoise de Noisette, Champignons	26.00
Dos rôti à l'huile d'olive vierge, pommes vapeur safranées, crème de champignons	
Quenelle de Féra, Sauce Homardine	27.90
Quenelle pochée, épinards frais en branches, riz pilaf	
Homard, Linguines « Garofalo » sauce Homardine	38.00
Demi homard décortiqué, poêlée de champignons	
Noix de Coquilles Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, Risotto Carnaroli	42.00
Moelleux risotto à la betterave, Parmigiano Reggiano, sauce cressonnière	

Les Viandes*

Volaille Fermière, Morilles	31.80
Suprême de volaille, sauce fleurette au vin jaune du Jura, morilles braisées, riz pilaf	
Souris d'Agneau Confite, Légumes d'Hiver	36.00
Polenta Crémeuse, jus d'agneau	
Filet de Bœuf, Foie Gras	38.50
Filet poêlé au sautoir « façon Rossini », foie poêlé, pommes de terre sautées, épinards frais en branches Echalotes confites, jus au porto	
Noix de Ris de Veau, Champignons	43.00
Noix rôtie au sautoir, mousseline de pommes de terre au foie gras, poêlée de champignons, jus au porto	
Risotto Carnaroli à la truffe Noire Melanosporum	45.00
Moelleux risotto à la truffe, jus de viande réduit	

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 ou Europe*

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

AUJOUR'HUI AU MENU DU MARCHÉ

Petite Quenelle de Saumon

Matignon de légumes, sauce fleurette au corail de Gamberonis

Ou

Œufs Mimosa, Poireaux en Vinaigrette

Vinaigrettes de légumes croquants aux éclats de noisettes

Filet de Rouget Grondin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Fondue de poireaux, pommes vapeur, sauce marinière aux moules de Bouchot

Ou

Noix de Joue de Bœuf Confite au Vin Rouge

Purée de pommes de terre, carottes fondantes

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

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Flan Parisien, crème anglaise

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums : Orange Sanguine, Mangue, Fraise

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

NOTRE SÉLECTION SANS ALCOOL

Bière Blonde (33cl)	<i>Le pari fou du PETIT Béret: ouvrir les vignobles à tous les consommateurs à travers une boisson 100% naturelle, sans alcool 0.0% et issue de l'Agriculture Biologique</i>	8.40
Profil Pinot Noir (75cl)		19.70
Pétillant Blanc de Blancs (75cl)		24.50

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

	Coupe 12cl	Btle 75cl
CHAMPAGNES		
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 Blancs	14.90	92.50
	Verre 12cl	Btle 75cl
VINS BLANCS		
Saint Joseph A.O.C "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Aîné 2020	7.90	47.50
Jurançon A.O.P " Symbiose" Domaine Bayard 2020	9.00	49.50
Saint Romain A.O.C Domaine 2020	12.00	71.00
Saint-Aubin A.O.C Bourée et Fils 2018	13.50	79.00
Condrieu A.O.P " Chaillets" Domaine Cuilleron 2020	16.50	98.00
VINS ROUGES		
Saint Joseph A.O.C "Le Grand Pompée" Paul Jaboulet Aîné 2019	8.60	51.50
Mercurey A.O.C "Vieilles Vignes " Faiveley 2019	9.50	57.00
Saint Romain A.O.C Domaine 2020	12.00	71.00
Aloxe Corton A.O.C Bourée et Fils 2017	15.00	90.00
Côte Rôtie A.O.P "Madinière" Domaine Cuilleron 2019	19.60	118.00
VIN ROSÉ		
Château Sainte-Marguerite A.O.C Côtes de Provence " Symphonie " 2020	9.00	52.00