



*Mercredi 16 Septembre 2020, Sainte Edith,
Notre Chef Luc Abadie vous propose*

MENU TRADITION

Saumon « Bømlo[®] » Mariné à l'Aneth

Crème au raifort, blinis, œufs de hareng Avruga

ou

Salade de Pommes de Terre Roseval aux Harengs Fumés

Crème fraîche d'Isigny, oignons rouges, œufs de harengs Avruga

ou

Pâté en Croûte Tradition au Foie Gras

Salade verte, condiments

ou

Foie Gras de Canard Français Cuit en Terrine

Pain aux pistaches, noix, noisettes et raisins, condiments

Dos de Cabillaud Rôti à l'Huile d'Olive Vierge

Crèmeux coco de Paimpol, palet de butternut

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

Forêt Noire

Griottes, coulis de fruits rouges, chantilly, glace vanille

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 (<i>peut se partager à l'apéritif</i>)	25.00
Jambon Blanc Truffé, Jambon de Parme Affinage 30 Mois, condiments, beurre d'Isigny	
Œuf poché, Velouté de Champignons	14.50
Polenta crémeuse, huile de truffe	
Escargots de Bourgogne	16.80
Luttés en croûte de feuilletage, concassé de tomate, crème de volaille persillée	
Salade César et Escalope de Volaille Fermière	18.90
Cœur de romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons, sauce césar	
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	
Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles	19.80
Sauce crème au vin des côtes du Jura	
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Figue Noire	25.00
Chutney de figues, pain d'épices, jus au porto	
Poêlée de Cèpes Copeaux de Jambon Noir de Bigorre	25.00
Jus de viande, échalotes, ciboulette	
Raviole Ouverte de Foie Gras, Crème de Champignons	25.00

LA SUGGESTION VEGETARIENNE

Lasagne, Brousse de Brebis, Epinards	21.80
Viennoise de basilic, coulis de tomate, bouquet de salade verte	

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

Escalope de Saumon « Bømlo ® »	24.60
Epinards frais en branches, pommes safranées, sauce fleurette à l'oseille	
Minute de Thon de Rouge « Albacore » au Gorgonzola	27.20
Mi- cuit gratiné au gorgonzola, vierge de tomates, pommes frites, bouquet de salade	
Filet de Maigre de Corse « Label Rouge » Rôti à l'Huile d'Olive Vierge	29.80
Crèmeux de potimarron vanillé, fricassé de champignons des bois, jus de viande à la sauge	
Riso Carnaroli, Cuisses de Grenouilles, Cresson	38.00
Moelleux risotto, grenouilles décortiquées, Parmigiano Reggiano, sauce cressonnaïère	

LES VIANDES

Bœuf, Veau, Cochon *Origine France

Côte de Cochon* Rôtie , Champignons des Sous Bois, Châtaignes	34.00
Purée de pommes de terre, poêlée de champignons, éclats de châtaignes	
Suprême de Volaille de Bresse « Miéral », Morilles	38.00
Sauce crème au vin jaune du Jura, riz Basmati	
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	42.00
Pomme rôtie au sautoir, salsifis confits au jus, purée de pommes de terre au foie gras	

LES SUGGESTIONS DESSERTS

Carte des Desserts & Digestifs disponible à part

Cheesecake Stracciatella et Chocolat Blanc	9.50
Coulis de fruits rouges, sorbet fraise	
Brioche Façon Pain Perdue	10.50
Coulis de fruits rouges, glace vanille, chantilly	

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

Rilette de Thon Albacore, sablé au parmesan, tapenade, bouquet de salade

Ou

Gaspacho Andalou, concombre, poivrons, petits croûtons

Filet d'Eglefin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Compotées de pommes de terre aux herbes, sauce fleurette au basilic

Ou

Echine de Cochon* Fermier Rôtie au Beurre Doux

Pommes de terre Grand-Mère, oignons, lardons, champignons

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

Ou

Nougat Gacé, chantilly, coulis passion

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums, Citron, Passion, Framboise

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

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

COCKTAIL DU MOMENT

Gin Tonic Matcha




10.00

Bombay Sapphire & Schweppes Premium Matcha, zest de citron et menthe fraîche

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
Pommery – Blanc de Blanc	14.90	92.50

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

	Verre 12cl	Btle 75cl
BLANCS		
Gewurztraminer A.O.C « Domaine Trimbach » - 2016	8.20	49.00
Saint Joseph A.O.C « le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé - 2019	7.70	46.30
Saint Romain A.O.C – Domaine Alain Gras - 2018	10.30	62.00
Condrieu A.O.C « La Petite Côte » – Domaine Cuilleron - 2018	14.50	87.00
ROUGES		
Saint Joseph A.O.C « le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé - 2019	 7.70	46.30
Saint Romain A.O.C – Domaine Alain Gras - 2018	 10.30	62.00
Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2014	11.50	67.90
Gevrey Chambertin A.O.C – Vieilles Vignes - Domaine Tortochot - 2018	14.20	85.00
Côte-Rôtie A.O.C « Le Plomb » - Vins de Vienne 2018	18.50	112.00
ROSÉS		
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 2018	8.60	52.00