



*Samedi 17 Octobre 2020, Saint Baudoin,
Notre Chef Luc Abadie vous propose*

MENU TRADITION

Ces plats sont également disponibles à la Carte

Saumon « Bømlo[®] » Mariné à l'Aneth

Crème au raifort, blinis, œufs de hareng Avruga

ou

Harengs Doux, Pommes Roseval

Salade de harengs doux et pommes de terre,
Double crème d'Isigny, oignons rouges, ciboulette

ou

Pâté en Croûte Tradition au Foie Gras

Salade verte, condiments

ou

Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier »

Cuit en terrine, pain aux pistaches, noix, noisettes, raisins et condiments

Cabillaud, Haricots de Paimpol, Potimarron

Dos rôti sur peau, crémeux de coco à l'huile de noisette,

Palet de potimarron, jus à quintessence

ou

Quenelle de Brochet, Sauce Homardine

Matignon de légumes, champignons, riz basmati

ou

Suprême de Volaille Fermière « Label Rouge »

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

Tarte Passion Café

Sorbet passion, coulis passion, chantilly, sorbet passion

56.00 €

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 de Poule Fermier, Jambon Noire de Bigorre	14.50
Polenta crémeuse, velouté de champignons, huile de truffe	
Escargots de Bourgogne (<i>15 minutes de préparation</i>)	16.80
Luttés en croûte de feuilletage, concassé de tomates, crème de volaille persillée	
Velouté de Ravioles du Dauphiné aux Morilles	19.80
Sauce crème au vin des côtes du Jura	
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Figue Noire, Raisins	25.00
Chutney de figues, pain d'épices, sauce au vinaigre balsamique	
Raviole Ouverte de Foie Gras, Crème de Champignons	25.00

LA SUGGESTION VEGETARIENNE

Cannelloni, Ricotta Fraiche, Epinards	21.80
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

Saumon « Bømlo ® »	24.60
En escalope à la crème d'oseille, tombée d'épinards frais en branches, Quelques pommes bouchons	
Maigre de Corse « Label Rouge », Potimarron, Champignons des Sous-Bois	31.80
Pavé rôti sur peau, crémeux de potimarron vanillé, fricassé de champignons, Jus de viande parfumé à la sauge	
Riso Carnaroli, Cuisses de Grenouilles, Cresson	38.00
Moelleux risotto, grenouilles décortiquées, Parmigiano Reggiano, sauce cressonnaïère	
Sole Entière « Belle-Meunière » au Beurre Fin	69.00
Préparée en filets à votre table, pommes safranées	

LES VIANDES

Bœuf, Veau, Cochon *Origine France

Cochon Fermier, Champignons des Sous-Bois, Châtaignes, Raisins	34.00
Côte rôtie au sautoir, purée de pommes de terre, poêlée de champignons, éclats de châtaignes	
Volaille de Bresse « Miéral », Morilles	38.00
Sauce crème au vin jaune du Jura, riz Basmati	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf », Foie Gras	38.50
Poêlé Rossini Echalotes confites, épinards frais en branches, pommes de terre sautées, jus au porto	
Veau de Lait, Scorsonère	38.50
Côte 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

Pommes et Poires Confites, Vanille, Crumble	8.80
Glace caramel à la fleur de sel de Guérande, chantilly	
Mont Blanc Chantilly	8.80
Glace vanille, meringues, crème de marrons, sauce chocolat Valrhona	
Fondant au Chocolat « Valrhona »	9.50
Crème anglaise	
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

Terrine de Bœuf Mode aux Carottes, sauce tartare, bouquet de salade verte

Ou

Rillettes de Saumon, focaccia, crème citronnée, bouquet de salade verte

Pain de Cabillaud

Fondue de poireaux, moules de bouchots, sauce marinière safranée, riz basmati

Ou

Mijoté de Paleron de Bœuf

Purée de pommes de terre, oignons grelots, champignons boutons, carottes, sauce vigneronne

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

Ou

Tarte Passion Café, coulis passion, chantilly, sorbet passion

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Baba au Rhum Tradition, chantilly et Rhum Havana

Ou

Coupe de Sorbets aux Trois Parfums: Citron, Framboise, Orange

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

COCKTAIL DU MOMENT

Martini Tonic

10.00



Martini Rosato, Schweppes tonic premium, rondelle de pamplemousse

NOTRE SÉLECTION DE CHAMPAGNES

	Coupe 12cl	Btle 75cl
Alain Thiénot Brut Rosé A.O.C Cuvée Réserve Maison	11.70	76.50
Mumm – Cordon Rouge	13.90	89.00
Pommery – Blanc de Blanc	14.90	92.50

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

BLANCS

	Verre 12cl	Btle 75cl
Pouilly Fuissé A.O.C – Domaine Lassarat - 2018	7.80	49.00
Crozes Hermitage A.O.C « Les Meysoniers » Domaine Chapoutier – 2018 	8.40	51.00
Saint Aubin 1^{er} Cru A.O.C « En Remilly » Domaine Langoureau - 2018	13.00	76.00
Savigny-Les Beaunes A.O.C « Goudelettes » – Domaine S. Manuel- 2018 	16.00	96.00

ROUGES

Saint Joseph A.O.C « Le Grand Pompée » - Paul Jaboulet Ainé - 2019	7.70	
Saint Romain A.O.C – Domaine Alain Gras - 2018	10.30	62.00
Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2014	11.30	67.90
Côte-Rôtie A.O.C « Le Plomb » - Vins de Vienne 2018	18.50	

ROSÉ

Château Saint-Maur A.O.C Côtes de Provence Cru Classé - Excellence 2019	8.20	
--	-------------	--