



Notre Chef Mickaël Pelletier vous propose

MENU TRADITION

Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth

Vinaigrette à l'Orange, pickles de carottes, Toast de pain aux noix, noisettes, raisins

ou

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »

Cuit en terrine, chutney de fruits, bouquet de salade mâche

Toast de pain aux noix, noisettes, raisins

ou

Pâté Croûte Tradition au Canard, Foie Gras, Pistaches

Bouquet de salade verte et condiments

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

Printanière de légumes

Pommes vapeur safranées, sauce fleurette aux agrumes

ou

Quenelle de Brochet Pochée

Epinards frais en branches, sauce Nantua, riz pilaf

ou

Volaille, 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.*

Jeudi 23 Juin 2022, Sainte Audrey
Notre Chef Mickaël Pelletier vous propose

Les Entrées

Salade César	18.00
Cœur de romaine, blancs de volaille, copeaux de Parmegiano Reggiano, sauce césar, croûtons dorés	
Escargots de Bourgogne en Brioche (10 minutes de préparation)	18.50
Concassé de tomates, beurre provençal, crème d'ail	
Tomates de Pays, Burrata	20.20
Cœur de bœuf, Noire de Crimée, Green Zebra, Ananas, « pesto alla Genovese »	
Pâté Croûte Tradition au Canard, Foie Gras, Pistaches	21.00
Bouquet de salade verte et condiments	
Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »	22.00
Cuit en terrine, chutney de fruits rouges, toast de pain aux noix, noisettes, raisins	
Saumon Islandais SNØ Mariné à l'Aneth	22.00
Vinaigrette à l'orange, pickles de carottes, toast de pain aux noix, noisettes, raisins	

Les Poissons

Quenelle de Brochet Pochée	25.90
Épinards frais en branches, sauce Nantua, riz pilaf	
Dos de Cabillaud	29.90
Rôti à l'Huile d'Olive Vierge, printanière de légumes, pommes vapeur safranées Sauce fleurette aux agrumes	
Queue de Lotte Bardée à la Poitrine de Porc Fumée	38.90
Épinards frais en branches, pommes de terre nouvelles, oignons, champignons, jus de viande	

Les Viandes*

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	
Pomme de Ris de Veau Braisée	43.00
Petits pois à la française, jus de braisage réduit	
Côte de Veau, Morilles	49.00
Rôtie en cocotte, purée de pommes de terre, morilles braisées, sauce au vin jaune du Jura	

Les Suggestions de Saison

Chiffonnade de Jambon Cru d'Auvergne	18.00
Condiments et beurre demi-sel	
Dos de Maigre	31.80
Poêlé sur peau, marinière de coques, crémeux d'artichauts, carottes, petits pois Oignons nouveaux, écume de coquillages	
Tataki de Thon Rouge	29.80
Sauce Thaï, pommes frites, bouquet de salade verte aux herbes	
Médailillon de Langouste cuisiné à la Matignon	62.00
Carottes, haricots verts, petits pois, poireaux, riz pilaf, crème de langouste	
Filet Mignon de Cochon	27.00
Purée de pommes de terre, jus aux olives, tomates séchées, basilic, pignons de pins	
Soufflé Glacé Coco	9.50
Coulis passion, feuillantine praliné	

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

Gaspacho de Tomate

Brunoise de concombre et tomate, petits croûtons dorés

Ou

Salade de Lentilles Vertes du Berry

Oignons rouges, pomme granny Smith, féta, tomates cerises

Filet de Lieu Cuit à la Plancha

Confit de légumes niçois, pommes vapeur safranées, crème de parmesan

Ou

Carré de Cochon Rôti au beurre doux

Polenta crémeuse, poêlée de courgettes au basilic

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

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison

Ou

Tarte aux Cerises, coulis de fruits rouges

Ou

Coupe de Glaces et Sorbets aux Trois Parfums : Mangue, Citron, Framboise

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

NOTRE SÉLECTION DU SOMMELIER

CHAMPAGNES A.O.C.

Lallier – R 018 Brut

Lallier – Grand Rosé Brut

Coupe 12cl

13.90

17.60

Btle 75cl

87.00

106.00

NOS VINS BLANCS

Côtes de Provence A.O.P – " Cuvée Saint M " – Château Saint Maur 2021

Jurançon A.O.P. " Symbiose" Domaine Bayard 2020

Santenay A.O.C. " Les Daumelles " Domaine Chevalier 2018

Saint Aubin A.O.C – Bourré et Fils 2016

Condrieu A.O.P. " Les Chays " Vignoble Chirat 2020

Châteauneuf du Pape A.O.C. " La Roquete " Famille Brunier 2019

Verre 12cl

6.30

9.00

10.60

13.20

14.00

20.00

Btle 75cl

37.10

52.00

63.50

79.00

83.50

120.00

NOS VINS ROUGES

Côtes de Provence A.O.P – " Cuvée Saint M " – Château Saint Maur 2020

Saint Joseph A.O.C. " Le Grand Pompée " Paul Jaboulet Ainé 2020

Côtes de Provence A.O.C. " Symphonie " Château Sainte-Marguerite 2020

Mercurey A.O.C. . " Vieille Vignes " Domaine Faiveley 2020

Côte Rôtie A.O.C " La Madinière " Domaine Cuilleron 2019

6.30

8.60

8.90

11.00

20.00

37.10

51.50

53.00

66.00

120.00

NOS VINS ROSÉ

Côtes de Provence A.O.P – " Cuvée Saint M " – Château Saint Maur 2021

Côtes de Provence A.O.P – " Cuvée Château Léoube " – Château Léoube 2021

Côtes de Provence A.O.C. " Symphonie " Château Sainte Marguerite 2020

6.30

6.90

9.00

37.10

41.00

48.50

Le Cocktail du Moment

Vodka, Cointreau, Cocktail de jus de fruits, Crème de mûres

11.00