



Notre Chef Guillaume Brevet vous propose:

LES ENTRÉES

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »	22.00
Cuit en terrine, chutney de pêche à la verveine, Toast de pain de campagne grillé	
Saumon Islandais SNØ	21.00
Mariné à l'aneth, fromage frais au gingembre, blinis, pickles de légumes	
Tatin de Tomate, Parmesan, Straciatella	21.30
Marmande, sablé au Parmigiano Reggiano, Vinaigre balsamique, straciatella di bufala	
Conchiglioni, Aubergines, Ricotta, Menthe	15.50
Farcis de ricotta, de menthe fraîche, Roquette, aubergines en caviar	

LE PLAT VEGETARIEN

Risotto Safrané	26.60
Poivrons croquants, petits pois, ail confit & herbes fraîches	

LES POISSONS

Saumon Islandais SNØ Poivrons, Tomates	26.90
Dos grillé à l'huile d'olive, piperade, tartare de tomates Jus balsamique	
Espadon, Aubergines, Tomates	28.80
Pavé en viennoise de basilic, cannelloni farci aux aubergines, Parmigiano Reggiano, coulis de tomates de pays	

LES VIANDES

Agneau	32.90
Souris confite, semoule de quinoa, raisins secs, amandes et jus aux épices	
Cochon Fermier	31.00
Poitrine confite au romarin, crémeux de romaine, petits pois, Carottes fanes glacées au jus	

**Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.
Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.**

** Veau Origine France ** Bœuf Origine France*

*Prix nets en euros, taxes et service compris. L'établissement n'accepte plus les règlements par chèque bancaire.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*

Carpaccio de Bœuf au Basilic**

Copeaux de parmesan, oignons rouges, câpre à queue, olives Taggiasche et fine roquette

Ou

Panna Cotta de Betterave

Ricotta, espuma d'estragon, croûtons dorés et saumon mariné



Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Coulis de poivrons, courgettes grillées, crème de brocolis et sauce vierge

Ou

Longe de Veau* Fermier Rôtie au Beurre Doux

Aubergines en deux cuissons, persillade, pommes de terre fondantes et jus à l'ail



Tarte Sablée aux Fruits Rouges Coulis de fruits rouges et chantilly

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison Jus infusé à l'hibiscus

Ou

Baba au Rhum Tradition Chantilly, Rhum Havana servi à part

Menu 3 Plats : 35.70€ - Ce Menu Servi avec Fromage 38.70€

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats ou/et desserts peuvent changer

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANC MOELLEUX

	Verre 12cl	75cl
Sauternes A.O.C « Château Roumieu » - 2016	7.90	47.20

BLANCS

Château de Panery A.O.P Côte du Rhône - « La Garuste » - 2020	6.00	36.00
--	-------------	--------------

Sancerre A.O.C « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy - 2018	7.00	41.80
---	-------------	--------------

Montagny A.O.C Domaine Faiveley - 2018	7.50	45.00
---	-------------	--------------

Santenay A.O.C « Les Daumelles » - Domaine Ponsard Chevalier - 2018	10.20	59.40
--	--------------	--------------

Condrieu A.O.C « La Petite Côte » - Yves Cuilleron à Chavanay - 2019	15.00	89.50
---	--------------	--------------

ROUGES

Château de Panery A.O.P Côte du Rhône - « La Garuste » - 2020	6.00	36.00
--	-------------	--------------

Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé 2018	7.90	47.50
---	-------------	--------------

Santenay A.O.C « Les Charmes » - Domaine Ponsard Chevalier - 2017	10.20	59.40
--	--------------	--------------

Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2015	11.30	67.90
--	--------------	--------------

Gevrey Chambertin A.O.C. - « Vieilles Vignes » – Domaine Tortochot - 2018	14.50	85.00
--	--------------	--------------

ROSÉS

Château Léoube A.O.C Côtes de Provence – Domaine Château Léoube – 2019	6.00	35.50
---	-------------	--------------

Château Saint Maur A.O.C « Cuvée Excellence » Côtes de Provence – 2019	8.20	49.00
---	-------------	--------------

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
--	--------------	--------------

Mumm – Cordon Rouge Brut	13.90	89.00
---------------------------------	--------------	--------------

Alain Thiénot Brut Rosé	12.90	84.00
--------------------------------	--------------	--------------