



*Notre Chef Guillaume Brevet vous propose:*

## LA CARTE DES METS

### LES ENTREES

<b>Maquereaux « Façon Escabèche »</b>	<b>15.80</b>
Filets cuisinés à chaud, légumes mi cuits, salade d'herbes, vinaigrette au gingembre	
<b>Salade de Conchiglioni, Espuma de Bisque de Gambas</b>	<b>17.50</b>
Farcies à la Stracciatella di Bufala, piperade	
<b>Salade de Tomates de Toutes Sortes &amp; Burrata Pugliese</b>	<b>18.20</b>
Cœur de bœuf, noire de Crimée, green Zébra, ananas, basilic, tuiles aux olives Taggiasche	
<b>Saumon « Bömlo® »</b>	<b>21.00</b>
Mariné à l'aneth, fromage frais au Wasabi, pickles de légumes	
<b>Foie Gras Français</b>	<b>22.00</b>
Cuit en terrine, chutneys de tomates et d'abricots, toast de pain grillé	

### LES POISSONS

<b>Tartare de Saumon « Bömlo® »</b>	<b>23.90</b>
Olives Taggiasche, tomates confites, Parmigiano Reggiano, confit de légumes niçois glacés	
<b>Espadon, Aubergines</b>	<b>24.20</b>
Pavé rôti en viennoise de tomates, aubergines cuisinées en caviar, sauce Alfredo	
<b>Lieu Jaune</b>	<b>32.90</b>
Pavé cuit lentement, monochrome de légumes verts, beurre citron – vanille et petits couteaux	

### LES VIANDES

<b>Cochon Fermier</b>	<b>24.90</b>
Poitrine braisée, sauce barbecue, mousseline de pois chiche, oignons rouges au Xérès	
<b>Agneau de Lait</b>	<b>28.00</b>
Souris confite aux épices caravanes, semoule de quinoa, raisins secs, amandes, jus aux épices	
<b>Filet de Bœuf* Rossini, Servi avec une Escalope de Foie Gras Chaud</b>	<b>38.50</b>
Pommes de terre fondantes, tombée d'épinards frais en branches, jus au porto	

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

*\*Bœuf et \*Veau 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 plats ou/et desserts peuvent manquer à la carte.*

## MENU DU JOUR

Mercredi 5 Août 2020, Sainte Abel

### Taboulé de Boulghour aux Petits Légumes

tapenade d'olives Taggiasche

ou

### Panna Cotta de Tomate

Salade de fèves, croûtons dorés



### Filet de Lieu Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Mousseline de carotte, pommes de terre vapeurs, sauce Normande safranée

ou

### Échine de Cochon Fermier Rôtie au Beurre Doux

Gratin Dauphinois, sauce au poivre vert



### Tarte Sablée aux Fraises Coulis de fruits rouges et chantilly

ou

### Salade de Fruits Frais de Saison

ou

### Faiselle de Fromage Blanc Coulis de fruits rouges, Nature ou Crème

Menu 2 plats : 27.90€ - Menu 3 plats : 31.90€ - Ce Menu Servi avec Fromage 36.40€

<b>BLANC MOELLEUX</b>	<b>NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE</b>	Verre 12cl	75cl
<b>Sauternes</b> A.O.C « Château Roumieu » - 2016		7.90	47.20

#### BLANCS

<b>Château de Panery</b> A.O.C Côte du Rhône - « La Garuste » - 2018	5.50	33.00
<b>Montagny</b> A.O.C - Domaine Faiveley - 2018	7.50	45.00
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C « Les Meysonniers » - Domaine Chapoutier - 2018	8.50	51.00
<b>Saint Aubin 1<sup>er</sup> Cru</b> A.O.C. « En Remily » - Domaine Langoureau - 2017	12.70	76.00
<b>Condrieu</b> A.O.C « La Petite Côte » - Yves Cuilleron à Chavanay - 2017	14.50	87.00

#### ROUGES

<b>Château de Panery</b> A.O.C Côte du Rhône - « La Garuste » - 2018	5.50	33.00
<b>Mercurey</b> A.O.C - « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley - 2018	8.80	52.90
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2014	11.30	67.90
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C - « Vieilles Vignes » - Domaine Tortochot - 2017	14.50	85.00
<b>Côte-Rôtie</b> A.O.C - « Le Plomb » - Vins de Vienne - 2017	18.60	112.00

#### ROSÉS

<b>Château Léoube</b> A.O.C Côtes de Provence - Domaine Château Léoube - 2019	6.00	35.50
<b>Château Saint Maur</b> A.O.P « L'excellence » - Côte de Provence 2019	8.20	49.00

## CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

<b>Alain Thiénot Brut</b> Cuvée Réserve Maison	10.70	69.00
<b>Mumm</b> - Cordon Rouge Brut	13.90	89.00
<b>Alain Thiénot Brut Rosé</b>	11.70	76.50

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

*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 plats ou/et desserts peuvent manquer à la carte.*