



Notre Chef Kevin Lahache vous propose :

LES ENTRÉES

Potimarron, Châtaignes Crème brûlée de potimarron, éclats de châtaignes et noisettes concassées	13.90
Ravioles du Dauphiné « Label Rouge » Crème de cèpes, écume d'ail et crumble au parmesan	14.90
Foie Gras de Canard Escalopes poêlées, céleris confits en deux textures, jus au vin chaud	18.90
Saumon Islandais SNØ Fumé Finement tranché, éclair farci, crémeux de sauce hollandaise, citron vert râpé	21.90
Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier » Cuit en terrine, chutney de mandarines, Toast de pain de campagne grillé	22.00

LE PLAT VEGETARIEN

Riso Carnaroli, Champignons des Sous-Bois Moelleux risotto aux champignons des sous-bois, Parmigiano Reggiano, persillade	26.60
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

LES POISSONS

Saumon Islandais SNO, Champignons des Sous-Bois, Cresson Cuit à l'unilatéral, fricassée de champignons à l'échalote, sauce cressonnaïère	26.90
Cabillaud, Poireaux, Maïs Dos rôti sur peau, poireaux en deux textures, crémeux de maïs, jus au Piquillos	28.80
Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc Crème de chou-fleur, vanille, réglisse, sauce beurre blanc et coulis de choux rouges acidulés	36.90

LES VIANDES

Cochon Fermier, Noisettes, Potimarron Filet mignon cuit lentement en croûte de noisettes, Crémeux de potimarron et châtaignes	27.90
Agneau, Lentilles, Betterave Souris confite, Mijoté de lentilles du Berry, Matignon de légumes Jus corsé à la betterave	32.90
Ris de Veau* Pleurotes, oignons brûlés, crémeux de châtaignes et jus de veau à l'huile de truffe	42.90

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

**Viandes Origine France ou Europe*

L'établissement n'accepte plus les titres restaurants 2020 à partir du 01/09/2021

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.

Salade Caesar

Blanc de Volaille fermière, copeaux de parmesan, croûtons dorés et anchois

Ou

Panna Cotta de Betterave

Mousse à l'orange, estragon, saumon mariné et tuile de pain



Pavé d'espadon en croute d'ail

Potimarron en deux textures, chips de carottes jaune et crème persillade

Ou

Filet de Canette de Dombes Rôti au Beurre Doux

Déclinaison de châtaignes, oignons grelot et jus au madère



Flan Parisien Crème anglaise et chantilly

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison Fruits fraîchement taillés

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 pendant le service

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
Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 2019	7.90	47.50
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
Sancerre A.O.C « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy - 2018	7.00	41.80
Mercurey A.O.C - « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley - 2019	8.80	52.90
Saint Joseph A.O.C - « Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron - 2018	9.20	55.00
Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2015	11.30	67.90

ROSÉ

Château Sainte-Marguerite A.O.C - Côte de Provence « Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2020	9.50	52.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	-------

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison	11.50	74.00
Pommery – Blanc de Blancs	14.90	96.00
Alain Thiénot Brut Rosé	12.90	84.00