



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
Parmentier de Bœuf Joue de Bœuf confite à la cannelle, écrasé de potimarron et cromesquis de jus	16.90
Foie Gras de Canard Escalopes poêlées, céleris confits en deux textures, jus au vin chaud	18.90
Saumon Islandais SNØ Fumé au bois d'hêtre, 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 mandarine, 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 SNØ, Champignons des Sous-Bois, Cresson Cuit à l'unilatéral, fricassée de champignons à l'échalote, sauce cressonnaïère	26.90
Cabillaud, Poireaux, Maïs Dos rôti, poireaux en deux textures, crémeux de maïs, jus au poivron 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, Crèmeux de potimarron et châtaignes	27.90
Volaille Fermière, Champignons Suprême rôti au beurre doux, fricassée de champignons, sauce Albufera, riz Basmati servi à part	29.90
Agneau, Lentilles, Betterave Souris confite, mijoté de lentilles du Berry, Matignon de légumes Jus corsé à la betterave	32.90
Veau*, Truffe Mélanosporum du Vaucluse Médailon fondant, épinards frais en branches, purée à la truffe du Vaucluse et sauce Périgourdine	34.90

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

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.

Gâteau de Foie de Volaille Fermière

Champignons de Paris à la crème, sauce Aurore

Ou

Pana Cotta de Chèvre et Lard Fermier Rôti

Tuile de pain, crème d'ail et vinaigrette au miel



Filet de Grondin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Royale de céleri, noisettes torréfiées, pommes de terre persillées, sauce Normande

Ou

Suprême de Volaille Rôti au Beurre Doux

Carottes en deux textures, pommes de terre fondantes, sauce au poivre vert



Flan Parisien à la Vanille de Madagascar Crème Anglaise et chantilly

Ou

Faisselle de Fromage Blanc Coulis de fruits rouges, Compote, Nature ou Crème

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison Fruits fraîchement taillés

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

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

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANC MOELLEUX

Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard 2020

Verre 12cl

75cl

8.25

49.50

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 - 2020

7.30

41.80

Saint Aubin A.O.C -Domaine Bourée et Fils - 2017

13.50

79.00

Condrieu A.O.C « Les Chaillets » - Domaine Cuilleron – 2019/2020

16.50

98.00

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

7.30

42.50

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

11.30

67.90

Aloxe Corton A.O.C – Bourée et Fils - 2017

15.00

90.00

Côte Rôtie A.O.P. - « Madinière » – Domaine Cuilleron - 2019

19.60

118.00

ROSÉ

Château Sainte-Marguerite A.O.C - Côte de Provence

9.50

52.00

« Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2020

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison

11.50

74.00

Alain Thiénot Brut Rosé

12.90

84.00

Mumm – Cordon Rouge Brut

13.90

89.00