

*Le Bonheur est dans la Cuisine !
Paul Bourne*



AUJOURD'HUI

Notre Chef Guillaume Brevet vous propose ...



Notre Chef Guillaume Brevet vous propose :

LES ENTRÉES

Saumon Mariné, Asperges	21.90
Cannellonis de saumon farcis de crémeux mimosa, asperges vertes en salade et Espuma	
Tagliatelles de Seiche, Avocats, Concombres	23.90
Marinées au Wasabi et citron vert, tartare d'avocat, concombres et Piquillos, Fromage blanc, menthe et basilic	
Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier »	22.00
Crémeux de fenouil et gel au citron, toast de pain de campagne grillé	
Riso Carnaroli, Morilles, Asperges	26.90
Moelleux risotto au Parmigiano Reggiano, morilles et asperges vertes	

LE PLAT VEGETARIEN

Riso Carnaroli, Poivrons, Roquette, Gorgonzola	26.60
Moelleux risotto au pesto Rosso, crème de roquettes, graines de toutes sortes et gorgonzola	

LES POISSONS

Saumon Islandais SNØ	26.90
Dos cuit à l'unilatéral, crème de petits pois, écume de carottes, printanière de légumes de saison	
Cabillaud, Céleris, Pomme	28.80
Dos rôti sur peau, crémeux de pomme Granny Smith et céleri rave, Sauce normande à l'encre de seiche, tempura de céleri branche, confit d'oignons	

LES VIANDES

Filet de Bœuf* Rossini	38.50
Au sautoir façon Rossini, pommes de terre fondantes, Epinard frais en branche, jus au porto	
Agneau, Légumes Printaniers	32.90
Souris confite, printanière de légumes au vert de cébette, écrasé de carottes fanes, Jus d'agneau corsé	
Côte de Veau* (à Découper à votre Table, Pour 1 ou 2 Personnes)	Prix par Personne 39.90
Rôtie au beurre, Piperade basquaise, pommes de terre fondantes, jus aux olives Taggiasche	
Ris de Veau*	42.90
Braisé en cocotte, fricassé d'asperges et artichaut, crémeux à l'ail des ours et jus de braisage réduit au balsamique	

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.

Rillettes de Cabillaud au Gingembre

Fine tartine de rouille, coulis de poivrons et citron vert

Ou

Panna Cotta de Courgette Verte

Ricotta, estragon, croûtons dorés et magret de canard fumés



Pavé d'Espadon Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Polenta croustillante à l'ail des ours, coulis de tomates et tomates cerises confites

Ou

Filet Mignon de Veau* Cuit Lentement et Rôti au Thym Frais

Petits pois en deux textures, carottes fanes rôties au miel et jus au romarin



Soupe de Fraises sorbet fraise

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison Fruits fraîchement taillés

Ou

Tartelette Praline Coulis de fruits rouges et chantilly

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
Jurançon I.G.P « Symbiose » - Domaine Bayard 2020	9.00	52.00

BLANCS

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

Saint-Véran A.O.C – « Prestige » – Georges Duboeuf – 2019	6.50	41.50
---	------	-------

Sancerre A.O.C « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy - 2020	7.30	43.50
--	------	-------

Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 2020	8.60	51.50
--	------	-------

Condrieu A.O.P – « Les Chays » - Vignobles Chirat 2020	14.00	83.50
--	-------	-------

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 - 2020	7.30	43.50
--	------	-------

Saint Joseph A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé 2020	8.60	51.50
--	------	-------

Crozes Hermitage A.O.C – « Domaine de Thalabert » – Paul Jaboulet 2014	12.50	75.00
--	-------	-------

Châteauneuf du Pape A.O.C. - « Télégramme » - 2018	15.00	92.50
--	-------	-------

ROSÉS

Domaine de la Maïonnette I.G.P – « L'Atelier Tropézien » – 2021	5.00	29.00
---	------	-------

Château Sainte-Marguerite A.O.C - Côte de Provence	9.50	52.00
--	------	-------

« Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2021

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Lallier Brut – R018	13.90	87.00
---------------------	-------	-------

- Champagne d'Exception à la coupe -

Perrier Jouet – Blason Rosé	22.00	130.00
-----------------------------	-------	--------



MENU ELÉGANCE À 56€

Saumon Mariné, Asperges

Cannellonis de saumon farcis de crémeux mimosa, asperges vertes en salade et Espuma

Ou

Ravioles du Dauphiné

Confit de légumes niçois et émulsion au Parmigiano Reggiano et tuile de pain

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard des Landes « Robert Duperier »

Crémeux de fenouil et gel au citron, toast de pain de campagne grillé



Riso Carnaroli, Poivrons, Roquette, Gorgonzola

Moelleux risotto au pesto Rosso, crème de roquettes, graines de toutes sortes et gorgonzola

Ou

Agneau, Légumes Printaniers

Souris confite, printanière de légumes au vert de cébette, écrasé de carottes fanes, Jus d'agneau corsé

Ou

Saumon Islandais SNØ

Dos cuit à l'unilatéral, crème de petits pois, écume de carottes, printanière de légumes de saison



Assiette de Madeleines « Grand-Mère »

Garnitures : Chantilly /Chocolat

Ou

Tarte Cœur Coulant Chocolat Noir « Valrhona »

Glace vanille, crème anglaise

Ou

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringues légères, glaces, sorbets, chantilly, coulis de fruits rouges

**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.