

Notre Chef Clément Girard vous propose:

LES ENTREES

Malakoff de Vinzel	15.80
Comté affiné frit, toast de pain grillé, bouquet de salade verte et condiment	
Salade de Tomates de Toutes Sortes & Burrata Pugliese	18.20
Cœur de bœuf, noire de Crimée, green Zébra, ananas, basilic, tuiles aux olives Taggiasche	
Soupe de Poissons Provençale au Safran	18.90
Croûtons dorés et rouille	
Saumon « Bömlo® »	21.00
Mariné à l'aneth, fromage frais au Wasabi, pickles de légumes	
Foie Gras Français	22.00
Cuit en terrine, chutneys de tomates et d'abricots, toast de pain grillé	

LES POISSONS

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

LES VIANDES

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

LA TARTE DU MOMENT

Tarte Sablée aux Figes et aux Framboises, Crémeux aux Fruits	8.00
Chantilly et 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.*

**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.*

Velouté de Courgette Verte

Crème aux herbes, croûtons dorés et huile d'olive extra vierge

ou

Caillette Ardéchoise

Bouquet de salade verte, échalotes, ciboulette et jus au beurre noisette



Filet d'Eglefin Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Crème de brocolis, sommités, pommes de terre persillées et vierge de légumes

ou

Suprême de Volaille Fermière Rôti au Beurre Doux

Parmigiana d'aubergines et sauce suprême au basilic



Nougat Glacé Coulis de fruits rouges et chantilly

Ou

Salade de Fruits 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€

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

NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE

BLANC MOELLEUX

Sauternes A.O.C « Château Roumieu » - 2016

Verre 12cl

75cl

7.90

47.20

BLANCS

Château de Panery A.O.C Côte du Rhône - « La Garuste » - 2018

5.50

33.00

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

7.00

41.80

Crozes Hermitage A.O.C « Les Meysonniers » - Domaine Chapoutier- 2018

8.50

51.00

Saint Romain A.O.C - Domaine Alain Gras - 2018

10.30

62.00

Condrieu A.O.C « La Petite Côte » - Yves Cuilleron à Chavanay - 2017

14.50

87.00

ROUGES

Belleruche A.O.C - Côte du Rhône - Domaine Chapoutier - 2018

6.50

36.50

Crozes Hermitage A.O.C « Les Meysonniers » - Domaine Chapoutier- 2018

8.50

51.00

Mercurey A.O.C - « Vieilles Vignes » - Domaine Faveley - 2018

8.80

52.90

Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2014

11.30

67.90

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

14.50

85.00

ROSÉS

Château Saint Maur A.O.P « L'excellence » - Côte de Provence 2019

8.20

49.00

Château Sainte-Marguerite A.O.C « Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2019

9.50

52.00

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Alain Thiénot Brut Cuvée Réserve Maison

10.70

69.00

Mumm - Cordon Rouge Brut

13.90

89.00

Alain Thiénot Brut Rosé

11.70

76.50