



Notre Chef Guillaume Brevet vous propose:

LES ENTRÉES

Ravioles du Dauphiné, Moules de Bouchot de la Baie du Mont St-Michel	16.90
Cassolette safranée aux moules, ravioles au fromage, petits légumes	
Foie Gras de Canard	24.90
Escalopes poêlées, brioche aux épices façon Burger, confit d'échalotes, Figs pochées au vin chaud	
Saumon Fumé « Le Borvo »	21.10
Finement tranché, bortsch, crème d'Isigny, blinis	
Poireaux, Artichauts	19.80
Pochés dans un bouillon de légumes, vinaigrette d'artichauts, Fleurs de sel de Guérande	
Foie Gras Frais de Canard des Landes « Robert Duperier »	22.00
Cuit en terrine, compotée de céleri acidulé, gelée de pommes Granny Smith Toast de pain de campagne grillé	

LE PLAT VEGETARIEN

Riso Carnaroli, Champignons des Sous-Bois	22.00
Risotto moelleux aux champignons des sous-bois, Parmigiano Reggiano, persillade	

*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 desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*

LES POISSONS

Saumon « Bömlo® », Champignons des Sous-Bois	26.90
Rôti sur peau, pleurotes, oignons caramélisés, crème de céleri	
Riso Carnaroli, Grenouilles des Dombes	38.00
Moelleux risotto aux grenouilles décortiquées, Parmigiano Reggiano, Sauce cressonnaïère	
Lieu Jaune, Chou Vert Frisé	32.90
Pavé cuit lentement, chou farci, brocoli, chou de Bruxelles, beurre blanc	

LES VIANDES

Cochon Fermier	25.90
Poitrine braisée, panais en deux cuissons, duxelles de champignons, ail confit	
Ris de Veau* Fermier	43.50
Rôti en cassolette, morilles, sauce au vin des côtes du jura, riz basmati	
Volaille Fermière	29.90
Suprême cuit lentement, morilles, sauce au vin des côtes du jura, riz basmati	
Agneau	28.00
Souris confite aux épices Caravanes, semoule de quinoa aux raisins Sultanine, Amandes effilées	
Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf », Façon Rossini	38.50
Au sautoir, servi avec une escalope de foie gras chaud, Pommes de terre fondantes, tombée d'épinards frais en branches, jus au porto	

LE DESSERT DU MOMENT

Tarte Sablée au Café Paul Bocuse	8.00
Fruits de la passion, chantilly et crème anglaise	

* Bœuf & Veau Origine France

*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 desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*

Samedi 17 Octobre 2020, Saint Baudouin

Velouté de Champignons

Crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés

Ou

Salade Caesar

Blanc de volaille fermière, copeaux de parmesan et anchois marinés



Filet de Daurade Royale Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Poireaux en trois cuissons, pommes de terre persillées et sauce Normande

Ou

Longe de Veau* Rôtie au Beurre Doux

Mousseline céleri et jardinière de légumes



Tarte Sablée au Citron Meringuée Coulis de fruits rouges

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison à la Cardinale

Glace vanille, chantilly et coulis de fruits rouges

Ou

Baba au Rhum Tradition Chantilly et 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

BLANC MOELLEUX	NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE	Verre 12cl	75cl
Sauternes A.O.C « Château Roumieu » - 2016		7.90	47.20
BLANCS			
Château de Panery A.O.C Côte du Rhône - « La Garuste » - 2019		5.50	33.00
Montagny A.O.C Domaine Faiveley - 2018		7.50	45.00
Crozes Hermitage A.O.C « Les Meysonniers » - Domaine Chapoutier - 2018		8.50	51.00
Monthélie A.O.C « Les Toisières » - Domaine Prunier-Bonheur - 2017		14.50	86.00
ROUGES			
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
Haut-Médoc A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2014		11.30	67.90
Gevrey Chambertin A.O.C. - « Vieilles Vignes » - Domaine Tortochot - 2018		14.20	85.00
ROSÉ			
Château Sainte-Marguerite A.O.C « Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2019		9.50	52.00

CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE

Mumm – Cordon Rouge Brut	13.90	89.00
Pommery – Blanc de Blancs	14.90	92.50
Alain Thiénot Brut Rosé	11.70	76.50