



*Notre Chef Clément Girard vous propose:*

## LES ENTRÉES

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

## LE PLAT VEGETARIEN

<b>Riso Carnaroli, Champignons des Sous-Bois</b>	<b>22.00</b>
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

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

## LES VIANDES

<b>Cochon Fermier</b>	<b>25.90</b>
Poitrine braisée, panais en deux cuissons, duxelles de champignons, ail confit	
<b>Ris de Veau* Fermier</b>	<b>43.50</b>
Rôti en cassolette, morilles, sauce au vin des côtes du jura, riz basmati	
<b>Agneau</b>	<b>28.00</b>
Souris confite aux épices Caravanes, semoule de quinoa aux raisins Sultanine, Amandes effilées	
<b>Filet de Bœuf* « Fleur de Bœuf », Façon Rossini</b>	<b>38.50</b>
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

<b>Entremet au Chocolat et Griottes</b>	<b>8,50</b>
Chantilly, coulis de fruits rouges	

\* 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.*

**Velouté de Champignons**

Crème légère à l'huile de truffe et croûtons dorés

Ou

**Terrine de Canard Pistachée**

Bouquet de salade verte, confits d'oignons et condiments



**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\* Fermier Rôtie au Beurre Doux**

Mousseline de céleri et jardinières de légumes



**Tiramisu** Crème au mascarpone, biscuit à la cuillère et Amaretto

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*

<b>BLANC MOELLEUX</b>	<b>NOTRE SOMMELIER VOUS SUGGÈRE</b>	Verre 12cl	75cl
<b>Sauternes</b> A.O.C « Château Roumieu » - 2016		<b>7.90</b>	<b>47.20</b>
<b>BLANCS</b>			
<b>Château de Panery</b> A.O.C Côte du Rhône - « La Garuste » - 2019		<b>5.50</b>	<b>33.00</b>
<b>Montagny</b> A.O.C Domaine Faiveley - 2018		<b>7.50</b>	<b>45.00</b>
<b>Crozes Hermitage</b> A.O.C « Les Meysonniers » - Domaine Chapoutier - 2018		<b>8.50</b>	<b>51.00</b>
<b>Monthélie</b> A.O.C « Les Toisières » - Domaine Prunier-Bonheur - 2017		<b>14.50</b>	<b>86.00</b>
<b>ROUGES</b>			
<b>Château de Panery</b> A.O.C Côte du Rhône - « La Garuste » - 2018		<b>5.50</b>	<b>33.00</b>
<b>Sancerre</b> A.O.C « La Mercy Dieu » - Domaine Bailly Reverdy - 2018		<b>7.00</b>	<b>41.80</b>
<b>Haut-Médoc</b> A.O.C « Moulin de la Lagune » - 2014		<b>11.30</b>	<b>67.90</b>
<b>Gevrey Chambertin</b> A.O.C. - « Vieilles Vignes » - Domaine Tortochot - 2018		<b>14.20</b>	<b>85.00</b>
<b>ROSÉ</b>			
<b>Château Sainte-Marguerite</b> A.O.C « Cuvée Symphonie Prestige » - JP Fayard 2019		<b>9.50</b>	<b>52.00</b>

**CHAMPAGNES À LA COUPE & EN BOUTEILLE**

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