



Notre Chef Guillaume Brevet vous propose:

A PARTAGER

Rillettes de Cochon Fermier au Deux Citron 18.90
Confiture de Tomates, toast de Pain Brioché, et pickles de légumes

LES ENTRÉES

Ceviche d'Esturgeon Blanc au Citron Vert 26.90
Crèmeux de mangue pimenté, vierge de petits légumes

Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier » 22.00
Cuit en terrine, chutney de pêche à la verveine,
Toast de pain de campagne grillé

Saumon Islandais SNØ 21.00
Mariné à l'aneth, fromage frais au gingembre, blinis, pickles de légumes

Tatin de Tomate, Parmesan, Stracciatella 21.30
Marmade, sablé au Parmigiano Reggiano, Vinaigre balsamique, stracciatella di bufala

LE PLAT VEGETARIEN

Risotto Safrané 26.60
Poivrons croquants, petits pois, ail confit & herbes fraîches

LES POISSONS

Saumon Islandais SNØ Poivrons, Tomates 26.90
Dos grillé à l'huile d'olive, piperade, tartare de tomates
Jus balsamique

Espadon, Aubergines, Tomates 28.80
Pavé en viennoise de basilic, cannelloni farci aux aubergines,
Parmigiano Reggiano, coulis de tomates de pays

LES VIANDES

Le Tartare « Fleur de Bœuf » 100% Pur Bœuf* au Couteau 20.50
180g, préparés à la commande

Salade verte, pommes dauphines au basilic
Le Classique : Jaune d'œuf, oignon, cornichons, câpres, basilic

Agneau 32.90
Souris confite, semoule de quinoa, raisins secs, amandes et jus aux épices

Ris de Veau* 42.90
Pleurotes sautées, oignons brûlés, crèmeux de lentilles et jus au thym frais

Notre Chef est à votre disposition en cas de restrictions alimentaires ou d'allergies.

Les informations relatives aux allergènes peuvent être consultées sur demande.

L'établissement n'accepte plus les titres restaurants 2020 à partir du 01/09/2021

Bœuf 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 desserts peuvent manquer momentanément à la carte.*

Velouté de Courgette Verte (Servi Glacée)

Crème légère au curry et croûtons dorés

Ou

Œuf Parfait

Lentilles du Berry au lard fumé et petits légumes, jus réduit



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

Julienne de poivrons croquant, coulis de tomates et vierge de concombres

Ou

Echine de cochon Fermière Rôti au Beurre Doux

Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, ail confit et sauce suprême safranée



Tarte Sablée aux fraises Coulis de fruits rouges et chantilly

Ou

Salade de Fruits Frais de Saison Jus infusé à l'hibiscus

Ou

Faisselle de Fromage Blanc Coulis de fruits rouges, Compote, 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

7.90

75cl

47.20

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 - 2018

7.00

41.80

Montagny A.O.C Domaine Faiveley - 2018

7.50

45.00

Santenay A.O.C « Les Daumelles » - Domaine Ponsard Chevalier - 2018

10.20

59.40

Condrieu A.O.C « La Petite Côte » - Yves Cuilleron à Chavanay - 2019

15.00

89.50

ROUGES

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

6.00

36.00

Mercurey A.O.C - « Vieilles Vignes » - Domaine Faiveley - 2019

8.80

52.90

Saint Joseph A.O.C - « Les Pierres Sèches » - Domaine Cuilleron - 2018

9.20

55.00

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

11.30

67.90

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

14.50

85.00

ROSÉS

Château Léoube A.O.C Côtes de Provence - Domaine Château Léoube - 2019

6.00

35.50

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

Mumm - Cordon Rouge Brut

13.90

89.00

Alain Thiénot Brut Rosé

12.90

84.00

Pommery - Blanc de Blancs

14.90

96.00