



Notre Chef Kevin Lahache vous propose :

<b>LES ENTRÉES</b>	
<b>Potimarron, Châtaignes</b> Crème brûlée de potimarron, éclats de châtaignes et noisettes concassées	<b>13.90</b>
<b>Ravioles du Dauphiné « Label Rouge »</b> Crème de cèpes, écume d'ail et crumble au parmesan	<b>14.90</b>
<b>Parmentier de Bœuf</b> Joue de Bœuf confite à la cannelle, écrasé de potimarron et cromesquis de jus	<b>16.90</b>
<b>Foie Gras de Canard</b> Escalopes poêlées, céleris confits en deux textures, jus au vin chaud	<b>18.90</b>
<b>Minute de Girolles</b> Crème à l'ail confit, tuile de pain, mâche et huile de noisettes	<b>19.90</b>
<b>Saumon Islandais SNØ Fumé</b> Finement tranché, éclair farci, crémeux de sauce hollandaise, citron vert râpé	<b>21.90</b>
<b>Foie Gras Frais de Canard « Robert Duperier »</b> Cuit en terrine, chutney de figues, Toast de pain de campagne grillé	<b>22.00</b>

### LE PLAT VEGETARIEN

<b>Riso Carnaroli, Champignons des Sous-Bois</b> Moelleux risotto aux champignons des sous-bois, Parmigiano Reggiano, persillade	<b>26.60</b>
---	--------------

### LES POISSONS

<b>Saumon Islandais SNO, Champignons des Sous-Bois, Cresson</b> Cuit à l'unilatéral, fricassée de champignons à l'échalote, sauce cressonnaïère	<b>26.90</b>
<b>Cabillaud, Poireaux, Maïs</b> Dos rôti sur peau, poireaux en deux textures, crémeux de maïs, jus au Piquillos	<b>28.80</b>
<b>Noix de Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc</b> Crème de chou-fleur, vanille, réglisse, sauce beurre blanc et coulis de choux rouges acidulés	<b>36.90</b>

### LES VIANDES

<b>Cochon Fermier, Noisettes, Potimarron</b> Filet mignon cuit lentement en croûte de noisettes, Crémeux de potimarron et châtaignes	<b>27.90</b>
<b>Agneau, Lentilles, Betterave</b> Souris confite, Mijoté de lentilles du Berry, Matignon de légumes Jus corsé à la betterave	<b>32.90</b>
<b>Filet de Bœuf*</b> Au sautoir façon Rossini, pommes de terre fondantes, Tombée d'épinards frais en branches, jus au porto	<b>39.90</b>
<b>Ris de Veau*</b> Pleurotes, oignons brûlés, crémeux de châtaignes et jus de veau à l'huile de truffe	<b>42.90</b>

**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*

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

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.

### Saumon mariné à l'Aneth

Crème légère aux deux citrons, toast de pain brioché et huile de roquette

Ou

### Panna Cotta de Chèvre Frais

Vinaigrette au miel, mâche et noisettes



### Filet de Bar Cuit à l'Huile d'Olive Vierge

Choux fleurs en trois textures, beurre blanc au safran et crème à l'ail

Ou

### Magret de Canard Rôti au Beurre Doux

Déclinaison de potimarron, chips de panais, mandarines et jus au vin chaud



### Tarte Alsacienne aux Pommes Coulis de fruits rouges et chantilly

Ou

### Tartare d'Ananas au Citron Vert Crèmeux de noix de coco et tuile dentelle

Ou

### Baba au Rhum Tradition Chantilly, 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 pendant le service***

## 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.P Côte du Rhône - « La Garuste » - 2020

6.00

36.00

**Saint Joseph** A.O.C - « Le Grand Pompée » - P. Jaboulet Ainé - 2019

7.90

47.50

**Chablis 1<sup>er</sup> Cru** A.O.C - « Côte de Léchet » - La Chablisienne - 2017

8.80

59.50

**Pouilly-Vinzelles** A.O.C « Les Quarts » - Joseph Burrier - 2017

10.00

59.00

**Châteauneuf du Pape** A.O.C - Domaine du vieux Télégraphe - 2016

19.50

120.00

### ROUGES

**Etienné Guigal** A.O.C Côte du Rhône- 2018

4.80

28.90

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

6.00

36.00

**Givry** A.O.C - « Les Dracy » - Domaine Sarrazin - 2019

9.20

54.00

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

11.30

67.90

**Côte Rôtie** A.O.P. - « Madinière » – Domaine Cuilleron - 2018

19.60

118.00

### ROSÉS

**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

**Alain Thiénot Brut** Cuvée Réserve Maison

11.50

74.00

**Pommery** – Blanc de Blancs

14.90

96.00

**Alain Thiénot Brut Rosé**

12.90

84.00