



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 | |
| Saumon Fumé « Le Borvo » | 21.10 |
| Finement tranché, bortsch, crème d'Isigny, blinis | |
| 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

Espadon, Champignons des Sous-Bois 26.90

Pavé rôti, poêlée de champignons, mousseline de potimarrons, émulsion de persillade

Riso Carnaroli, Grenouilles des Dombes 38.00

Moelleux risotto aux grenouilles décortiquées, Parmigiano Reggiano, Sauce cressonnière

LA VIANDE

Ris de Veau* Fermier 43.50

Rôti en cassolette, morilles, sauce au vin des côtes du jura, riz basmati

* 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.*

Jeudi 29 Octobre 2020, Saint Narcisse

Panna Cotta de Maïs

Crème légère au Haddock et herbes fraîches

ou

Soupe de Poisson Provençale

Croûtons dorés et Rouille



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

Compotée de choux verts aux petits légumes, pommes de terre persillées, sauce Normande

ou

Poitrine de Cochon Fermier Braisée

Semoule de Quinoa aux herbes fraîches, raisins Sultanine, ail confit et jus réduit



Paris-Brest Crème anglaise et noisettes torréfiées

ou

Salade de Fruits Frais 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

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
Condrieu A.O.C « La Petite Côte » - Yves Cuilleron à Chavanay - 2017		14.50	87.00
Monthélie A.O.C « Les Toisières » - Domaine Prunier-Bonheur - 2017		14.50	
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
Monthélie A.O.C « Les Toisières » - Domaine Prunier-Bonheur - 2017		14.50	86.00
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