

# NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

## UNIQUEMENT LE MIDI

## FOR THE LUNCH ONLY

**Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €**

**Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €**

### **Les entrées du moment de notre formule**

Velouté de poireaux / Minestrone de légumes et haddock fumé  
en raviole / Crumble de parmesan

Ou

Crème de champignons de Paris / Polenta croustillante /  
Poitrine de cochon confite

Ou

Royale de moules / Chicons braisés / Emulsion aux épices

### **Les plats de saison de notre formule**

Le plat du jour (sauf le samedi)

Ou

Fricassée de volaille en vol-au-vent / Sucrine rôtie

Ou

Paleron de bœuf confit comme un bourguignon / Petit épeautre bio

Ou

Cromesquis de brandade de morue / Choux de Bruxelles / Rouille

### **Les desserts et gourmandises de notre formule**

Sélection de fromages de la Maison du Fromage

Ou

Sablé à la noisette / Marmelade pomme verte /

Mousse caramel / Pomme caramélisée

Ou

Moelleux pistache et agrumes / Crème légère / Nage acidulée

Ou

Beignet coulant au chocolat / Ananas rôti /

Crèmeux rhum-vanille

# Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Truite d'Ardèche confite à l'huile d'olive / Gingembre et citron vert / Condiments de chou rouge / Gelée d'agrumes

Ou

Queue de bœuf et royale de foie de volaille / Sablé au parmesan / Jus de viande au balsamique / Roquette



Filet de merlu rôti au beurre / Croûte d'herbes / Comptée d'oignons doux / Panais / Crème de cresson

Ou

Pintade croustillante à la noisette / Epinards feuille / Espuma au marron / Betteraves en pickles / Sauce « poulette »



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage, accompagnée de notre confiture maison du moment

Ou

Sur un biscuit à l'amande / Mousse légère infusée à la mandarine et au chocolat blanc / Notes de cannelle / Quelques agrumes

Ou

Chou au caramel / Pomme confite au cidre / Crémeux chocolat noir / Emulsion au cacao

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 39€***

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et toutes nos viandes sont d'origine française.  
Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**

# Menu Saveur à 47 €

Mise en bouche



Saint-Jacques et tourteaux en déclinaison /  
Carottes multicolores / Emulsion noisette

Ou

Filet de caille confite / Foie gras / Brioche maison aux herbes  
fraîches / Fine purée de cerfeuil tubéreux /

Jus corsé



Lotte cuite au beurre d'algues / « Aïgo Boulido » /  
Poireaux confits / Chips de pain / Aioli

Ou

Carré d'agneau rôti au thym / Asperges et artichauts /  
Pommes de terre boulangère / Jus de viande



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison

Ou

Raviole à la mangue poêlée au beurre / Jus de cuisson acidulée  
au combava / Crème fouettée au citron vert / Meringuette noix de  
coco / Fruits exotiques

Ou

Biscuit « Strudel » croustillant / Mousse à la cacahuète  
caramélisée / Fraîcheur d'agrumes / Crémeux au chocolat

***Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 53€***

# Menu Dégustation à 70 €

*(Menu servi pour l'ensemble des convives d'une table)*

Ce menu Dégustation vous est proposé  
sous forme de "carte blanche"  
en 7 services,  
laissant libre cours à la création  
et à l'imagination du Chef  
et de son équipe.

Le chef s'adaptera à vos éventuelles intolérances et/ou  
allergies, veuillez le préciser  
lors de votre commande.

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais et  
toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est fait maison par notre Chef Pâtissier.**

*Prix nets et service compris*



# A la Carte

## Les entrées de saison

Truite d'Ardèche confite à l'huile d'olive / Gingembre et citron vert / Condiments de chou rouge / Gelée d'agrumes 22€

Saint-Jacques et tourteaux en déclinaison /  
Carottes multicolores / Emulsion noisette 27€

Queue de bœuf et royale de foie de volaille / Sablé au parmesan / Jus de viande au balsamique / Roquette 21€

Filet de caille confite / Foie gras / Brioche maison aux herbes fraîches / Fine purée de cerfeuil tubéreux /  
Jus corsé 27€

## Les plats du moment

Filet de merlu rôti au beurre / Croûte d'herbes / Comptée d'oignons doux / Panais / Crème de cresson 26€

Lotte cuite au beurre d'algues / « Aïgo Boulido » /  
Poireaux confits / Chips de pain / Aïoli 29€

Pintade croustillante à la noisette / Epinards feuille / Espuma au marron / Betteraves en pickles /  
Sauce « poulette » 24€

Carré d'agneau rôti au thym / Asperges et artichauts /  
Pommes de terre boulangère / Jus de viande 31€

## Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage,  
accompagnée de notre confiture maison de saison 9€

Sur un biscuit à l'amande / Mousse légère infusée à la mandarine  
et au chocolat blanc / Notes de cannelle /  
Quelques agrumes 11€

Chou au caramel / Pomme confite au cidre /  
Crémeux chocolat noir / Emulsion au cacao 11€

Raviole à la mangue poêlée au beurre / Jus de cuisson acidulée  
au combava / Crème fouettée au citron vert / Meringuette noix de  
coco / Fruits exotiques 14€

Biscuit « Strudel » croustillant / Mousse à la cacahuète  
caramélisée / Fraîcheur d'agrumes / Crémeux au chocolat 14€

**Tous nos plats sont faits maison, réalisés à partir de produits frais**

**et toutes nos viandes sont d'origine française.**

**Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**

**Prix nets et service compris**

