

# 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**

Œuf Meurette revisité / Poitrine de cochon /  
Oignons grelots confits / Petit épeautre bio frit

**Ou**

Carpaccio de canard / Feuilles d'endives pourpres en vinaigrette  
Sauce grenobloise au parfum d'orange

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

Le plat du jour (sauf le samedi)

**Ou**

Saumon à l'oseille / Vermicelles de riz / Crémeux d'échalotes

**Ou**

Onglet de bœuf grillé / Pommes de terre rattes fumées au foin /  
Cébettes en tempura / Jus de viande corsé

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

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage

**Ou**

Biscuit léger / Crémeux aux fruits de la passion /  
Crème fouettée à la noix de coco

**Ou**

Le « choc-menthe » / Cake choco moelleux / Cœur crémeux chocolat  
mentholé et mousse chocolat au lait

# Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Filet de maquereau juste saisi / Escabèche en pickles /  
Déclinaison de chou Graffiti / Ail des ours

Ou

Tête de veau confite à la cardamome servie en tartare /  
Lard de Colonnata / Rhubarbe / Gribiche en cromesquis



Filet de dorade sébaste cuit au beurre / Fenouil aux épices et  
frits / Anchoïade revisitée / Bisque d'étrilles

Ou

Joue de bœuf braisée au vin de Rasteau /  
Endives rôties au parfum d'orange / Croustillant cannelle



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

Ou

Petit baba au parfum de rose / Crème légère à la framboise /  
Notes de litchi / Framboises fraîches

Ou

Palet au chocolat noir / Noix de coco râpée au citron vert /  
Crème aux fruits de la passion / Tuile au grué de 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 et européenne.**

**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 / Aïoli

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 et européenne.**

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

*Prix nets et service compris*



# A la Carte

## Les entrées de saison

Filet de maquereau juste saisi / Escabèche en pickles / Déclinaison de chou Graffiti / Ail des ours	22€
Saint-Jacques et tourteaux en déclinaison / Carottes multicolores / Emulsion noisette	27€
Tête de veau confite à la cardamome servie en tartare / Lard de Colonnata / Rhubarbe / Gribiche en cromesquis	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 dorade sébaste cuit au beurre / Fenouil aux épices et frits / Anchoïade revisitée / Bisque d'étrilles	26€
Lotte cuite au beurre d'algues / « Aïgo Boulido » / Poireaux confits / Chips de pain / Aioli	29€
Joue de bœuf braisée au vin de Rasteau / Endives rôties au parfum d'orange / Croustillant cannelle	26€
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€

Petit baba au parfum de rose / Crème légère à la framboise /  
Notes de litchi / Framboises fraîches 11€

Palet au chocolat noir / Noix de coco râpée au citron vert /  
Crème aux fruits de la passion / Tuile au grué de 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 et européenne.  
Notre pain est également fait maison par notre Chef Pâtissier.**

*Prix nets et service compris*

