

NOS PROPOSITIONS POUR LE DEJEUNER...

UNIQUEMENT LE MIDI (SAUF LES JOURS FERIES)

FOR THE LUNCH ONLY (EXCEPT DAYS OFF)

Notre Formule Entrée & plat OU plat & dessert 21 €

Notre Formule Entrée & plat & dessert 26 €

Les entrées du moment de notre formule

Filets de sardines grillées sur une Foccacia aux herbes fraîches
/ Sauce vierge de petits légumes / Tomates cerise

Ou

Crème légère de cocos Tarbais à l'huile d'olive / Royale
de foie de volaille / Persil frit

Les plats de saison de notre formule

Le plat du jour (sauf le samedi)

Ou

Filet de julienne / Chou rouge braisé /
Chips d'oignons / Jus au vinaigre balsamique

Ou

Véritable caillette ardéchoise / Espuma de pomme de terre /
Beurre persillé

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés par la Maison du Fromage

Ou

Biscuit roulé au citron et confit de fruits rouges / Emulsion
des zestes / Crémeux acidulé

Ou

Crème légère au praliné amande et noix / Sablé à la fève de
Tonka / Chocolat noir / Pamplemousse frais et quelques pop-corn

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Fine crème de moules au parfum de poivre Timut /
Papeton d'aubergine / Grattons de canard

Ou

Queue de bœuf confite en terrine /
Epinards et sauce grenobloise / Fruits de câpres



Filet de merlu cuit au beurre / Espuma de tomate /
Croûte de chorizo / Piperade en salpicon / Chou chinois glacé

Ou

Suprême de pintade fermière de la maison Hugon /
Pressée de pomme de terre et Tomme de Savoie /
Fine purée de champignons de Paris / Jus au macis



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

Ou

Petit baba aux zestes de citron / Crème fouettée à la vanille /
Parfum de Limoncello / Citron confit

Ou

Barre chocolatée / Marmelade et crème légère à l'abricot /
Note de fève de Tonka / Emulsion à l'amande amère

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 48 €

Mise en bouche



Fraîcheur de tourteaux et omble chevalier /
Fine gelée de petit pois au piment d'Espelette
Quelques radis, petits pois et citrons confits

Ou

Fleur de courgette farcie / Tartare de « courgette beurre »
Copeaux de Parmesan / Viande des grisons /
Confiture d'olive noire



Saint-Pierre rôti à l'huile d'olive / Petits gâteaux d'aubergine
et de Mozzarella / Tempura d'aubergine /
Jus au thym frais et « Picholines »

Ou

Ris de veau cuit au sautoir / Petits légumes de saison confits
au cumin / Jus de viande corsé au foie gras



Pré-dessert



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

Ou

Parfait glacé au citron Yuzu / Fraises confites au thym citronné
/ Sablé huile d'olive / Gaspacho de fruits rouges

Ou

Sur un feuilleté caramélisé : composition

Pistache et chocolat

Ce menu peut vous être proposé avec fromage et dessert à 54€

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

Fine crème de moules au parfum de poivre Timut /
Papeton d'aubergine / Grattons de canard 22€

Fraîcheur de tourteaux et omble chevalier / Fine gelée de petit
pois au piment d'Espelette / Quelques radis, petits pois et
citrons confits 27€

Queue de bœuf confite en terrine /
Epinards et sauce grenobloise / Fruits de câpres 22€

Fleur de courgette farcie / Tartare de « courgette beurre »
Copeaux de Parmesan / Viande des grisons /
Confiture d'olive noire 27€

Les plats du moment

Filet de merlu cuit au beurre / Espuma de tomate / Croûte de
chorizo / Piperade en salpicon / Chou chinois glacé 26€

Saint-Pierre rôti à l'huile d'olive / Petits gâteaux d'aubergine
et de Mozzarella / Tempura d'aubergine /
Jus au thym frais et « Picholines » 31€

Suprême de pintade fermière de la maison Hugon / Pressée de
pomme de terre et Tomme de Savoie / Fine purée de champignons de
Paris / Jus au macis 26€

Ris de veau cuit au sautoir / Petits légumes de saison confits
au cumin / Jus de viande corsé au foie gras 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 aux zestes de citron / Crème fouettée à la vanille /
Parfum de Limoncello / Citron confit 11€

Barre chocolatée / Marmelade et crème légère à l'abricot /
Note de fève de Tonka / Emulsion à l'amande amère 11€

Parfait glacé au citron Yuzu / Fraises confites au thym citronné
Sablé huile d'olive / Gaspacho de fruits rouges 14€

Sur un feuilleté caramélisé : composition pistache et 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

