

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 (Starters)

Sardines grillées / Sablé au Parmesan / Echalote /

Radis (*Grilled sardines / Parmigiano biscuit /*

Shallots / Radishes)

Ou / Or

Sur une crème de lentille verte du Puy /
Travers de cochon caramélisé / Sauce façon

« Ravigote »

(*Green lentils cream / Grilled ribs / « Ravigote
sauce »*)

Les plats de saison de notre formule (Main courses)

Poisson de la semaine suivant la criée / Chou chinois

Pak Choï / Petit gâteau de polenta / Jus à la
sarriette

(*Fillet of fish of the week (according to arrival) /
Chinese cabbage / Polenta's cake / Savory sauce*)

Ou / Or

Suprême de volaille fermière façon « poule-au-pot » /

Légumes confits / Emulsion sauce suprême

(*Chicken breast / Candied vegetables*)

Ou / Or

Le plat du jour (sauf le samedi)

(*Daily special - except on Saturday*)

Les desserts et gourmandises de notre formule

Sélection de fromages affinés (***Cheeses platter***)

Ou / ***Or***

Crème d'amande pistache et griotte / Mousse légère
aux cerises Amarena / Crémeux pistache / Feuilletage
caramélisé

(Like a pie with almond, pistaccio and cherry cream)

Ou / ***Or***

Biscuit croquant au cacao et zests d'orange /
Chocolat noir onctueux / Pop-corn / Quelques agrumes

(Chocolate and orange biscuit with pop-corn)

Menu Découverte à 33 €

Mise en bouche



Soupe à l'oignon revisitée / Espuma au Comté /
Haddock fumé (***French onion soup / Comté cheese /***

Smoked haddock)

Ou / ***Or***

Petite crépinette de pintade / Embeurrée de chou vert
/ Emulsion au parfum de moutarde de Meaux / Tuile au
Porto (***Guineafowl sausage / Green cabbage / Mustard***

sauce / Porto biscuit)



Truite d'Ardèche / Risotto au fenouil confit / Moules
en escabèche / Emulsion au citron Yuzu (***French trout***

fillet / Fennel risotto / Marinated mussels / Lemon

sauce)

Ou / ***Or***

Carré de cochon fermier en croûte de mendiants /
Betternuts rôtis / Pommes paille / Jus à la sauge

(Crisp loin of pork with dried fruits and nuts /

**Roasted butternut squash /
French fries / Sage sauce)**



Sélection de fromages affinés (**Cheese platter**)

Ou / **Or**

Crèmeux au sirop d'érable / Biscuit moelleux aux
amandes / Crème fouettée aux zests de mandarine /
Feuilletage craquant (**Mapple syrup Cream / Almond
biscuit / Whipped cream /
Tangerine zests**)

Ou / **Or**

Sur un sablé au cacao / Pana Cotta mousseuse /
Marmelade de pomme verte / Emulsion au caramel
(**Chocolate shortbread / Fluffy « Pana cotta » / Apple
marmalade / Caramel sauce**)

This menu with cheese AND dessert : 41€

Menu Saveur à 48 €

Mise en bouche



Le foie gras et l'anguille fumé en terrine /
Gelée pamplemousse-Vermouth / Brioche aux algues Nori
(**Smoked eel and duck foie gras terrine / Grapefruit
and Vermouth jelly / Seaweed brioche**)

Ou / **Or**

Filet de caille / Cuisse confite en beignet /
Asperges au naturel / Crumble amande / Espuma comme
une sauce César (**Quail / Asparagus / Almond / César
sauce**)



Queue de lotte rôtie au beurre / Fine raviole aux
poireaux « crayons » et foie de lotte / Jus façon
Armoricaine /

Lard de Colonnata (**Monkfish tail roasted with butter
/ Leeks ravioli / Italian bacon / « Armoricaine »
sauce**)

Ou / Or

Agneau de lait des Pyrénées / Blettes confites /
Gnocchis aux herbes fraîches / Jus à la fève de Tonka
(**Sucking lamb from Pyrénées / Swiss chard /
Herbal homemade gnocchis / Tonka beans sauce**)



Pré-dessert



Sélection de fromages affinés (**Cheeses platter**)

Ou / Or

Pavlova à notre façon / Tartare exotique acidulé /
Cœur mangue-passion / Emulsion noix de coco /
Coulis rafraichissant (**« Pavolva » with Exotic fruits
salad**)

Ou / Or

Tartelette au cacao / Crémeux chocolat noir et
caramel citron bergamote / Crème fouettée des zests
(**Dark chocolate tartlet / Bergamot and lemon caramel**)

This menu with cheese AND dessert : 56€

Menu Dégustation à 70 €

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

(Surprise menu with seven courses)

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.



A la Carte

Les entrées de saison / Starters

Soupe à l'oignon revisitée / Espuma au Comté /
Haddock fumé (**French onion soup / Comté cheese /
Smoked haddock**) 22€

Le foie gras et l'anguille fumé en terrine /
Gelée pamplemousse-Vermouth / Brioche aux algues Nori
(**Smoked eel and duck foie gras terrine / Grapefruit
and Vermouth jelly / Seaweed brioche**)
27€

Petite crépinette de pintade / Embeurrée de chou vert
/ Emulsion au parfum de moutarde de Meaux / Tuile au
Porto (**Guineafowl sausage / Green cabbage / Mustard
sauce / Porto biscuit**) 22€

Filet de caille / Cuisse confite en beignet /
Asperges au naturel / Crumble amande / Espuma comme
une sauce César
(**Quail / Asparagus / Almond / César sauce**)
27€

Les plats du moment / Main Courses

Truite d'Ardèche / Risotto au fenouil confit / Moules
en escabèche / Emulsion au citron Yuzu (**French trout
fillet / Fennel risotto / Marinated mussels / Lemon
sauce**) 26€

Queue de lotte rôtie au beurre / Fine raviole aux
poireaux « crayons » et foie de lotte / Jus façon
Armoricaine /

Lard de Colonnata (**Monkfish tail roasted with butter / Leeks ravioli / Italian bacon / « Armoricaïne » sauce**) 31€

Carré de cochon fermier en croûte de mendiants / Betternuts rôtis / Pommes paille / Jus à la sauge (**Crisp loin of pork with dried fruits and nuts / Roasted butternut squash / French fries / Sage sauce**) 26€

Agneau de lait des Pyrénées / Blettes confites / Gnocchis aux herbes fraîches / Jus à la fève de Tonka (**Sucking lamb from Pyrénées / Swiss chard / Herbal homemade gnocchis / Tonka beans sauce**) 31€

Les desserts et gourmandises à la carte

Sélection de fromages (**Cheeses platter**) 10€

Crèmeux au sirop d'érable / Biscuit moelleux aux amandes / Crème fouettée aux zests de mandarine / Feuilletage craquant (**Mapple syrup Cream / Almond biscuit / Whipped cream / Tangerine zests**) 11€

Sur un sablé au cacao / Pana Cotta mousseuse / Marmelade de pomme verte / Emulsion au caramel

(Chocolate shortbread / Fluffy « Pana cotta » / Apple marmalade / Caramel sauce) 11€

Pavlova à notre façon / Tartare exotique acidulé / Cœur mangue-passion / Emulsion noix de coco / Coulis rafraichissant (**« Pavolva » with Exotic fruits salad**)
14€

Tartelette au cacao / Crémeux chocolat noir et caramel citron bergamote / Crème fouettée des zests (**Dark chocolate tartlet / Bergamot and lemon caramel**) 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

