

CARTE... ET SUGGESTIONS A L'ARDOISE

POUR COMMENCER

BURRATA CRÉMEUSE, MOUSSELINE DE BETTERAVE 13.50
BETTERAVE ROUGE ET CHIOGGA, GRAINES TORRÉFIÉES

RAVIOLE DE TOMBÉE D'ÉPINARD ET FETA 12.90
*BOUILLON CORSÉ, CAVIAR D'AUBERGINE AUX ÉPICES
(BABAGANUSH DU CHEF)*

L'AUTHENTIQUE ŒUF **BIO FAÇON MEURETTE 11.00**
LARD FUMÉ, CHAMPIGNONS, JUS RÉDUIT AU BEAUJOLAIS

CARPACCIO DE CABILLAUD 14.50
PRÉPARÉ COMME UN CÉVICHE

A PARTAGER... OU PAS...

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FRANÇAIS 17.50
*GEL D'ALOE VERA, CHUTNEY DE POMME, « REINE DES
REINETTES » ET TOAST*

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

FRITES FRAÎCHES

POÊLÉE DE LÉGUMES
CROQUANTS

SALADE MÉLANGÉE

PURÉE BATTUE AU
BEURRE

RIZ BASMATI
FAÇON PILAF

GARNITURE
SUPPLÉMENTAIRE
3.00

FORMULE ENFANT • 12 ANS

13,50€

LES CHOSES SÉRIEUSES

THE FISH & CHIPS 18.50
AVEC SA VRAIE SAUCE TARTARE

**TRAVERS DE VEAU FRANÇAIS MARINÉ ET
CARAMÉLISÉ 19.90**
POTATOES AU PAPRIKA

LA PÊCHE DU JOUR 24.50
DÉCLINAISON DE LÉGUMES

CURRY DE LÉGUMES AU LAIT DE COCO 17.50
CROMESQUIS DE POMME DE TERRE
*LÉGUMES **BIO**, POMME GRENAILLE DE TIGERY*

RISOTTO CRÉMEUX AU GRANA PADANO 18.50
COURGE RÔTIE AU MIEL, CHIPS D'AIL

LA SALADE DE LA GRANDE MAISON 17.50
*SUCRINE À L'HUILE DE SÉSAME, BURRATA
CRÉMEUSE, TAGLIATELLES DE CAROTTES
MARINÉES, NOIX DE CAJOU ET OLIVES KALAMATA*

POUR BIEN FINIR...

LE ST NECTAIRE LAITIER AOP 10.00
SERVIS AVEC SALADE MÉLANGÉE

AUTOUR DU CHOCOLAT GRAND CRU 70% 12.00
GANACHE, BROWNIE, CRÈME GLACÉE AUX ÉCLATS DE CHOCOLAT

COMME UNE PAVLOVA À LA POIRE CARAMÉLISÉE 12.00
CRÈME GLACÉE AU NOUGAT DE MONTÉLIMAR (ARTISAN GLACIER GÉRARD CABIRON)

L'EXCELLENT CHEESECAKE AUX MYRTILLES SAUVAGES 12.00
COULIS DE FRAMBOISE ET BASILIC THAÏ

CAFÉ GOURMAND 10.00 / CHAMPAGNE OU RHUM VIEUX GOURMAND 18.00

GLACES ET SORBETS, MAÎTRE ARTISAN GLACIER GÉRARD CABIRON 9.00
3 BOULES AU CHOIX AVEC CHANTILLY OU 3€ LA BOULE

OFFRE DÉJEUNER PLAT DU JOUR + DESSERT DU JOUR

TOUTS LES JOURS
DU
LUNDI AU VENDREDI

19.90 €

MENU MYSTÈRE

MINIMUM 4 PERSONNES
SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

LAISSÉZ-VOUS GUIDER PAR LA
CRÉATIVITÉ DE NOTRE CHEF

70.00€/PERS.
(HORS BOISSONS)

LE « FAIT MAISON »
PAR NOTRE CHEF GEORGE MIHALI