

## Pour commencer

**Tartare de queues d'écrevisses & pommes granny** 12,50  
Crème légère au curry

**Potage crémeux de parmesan** 13,50  
Gros oeuf bio poché, toasts croustillants de baguette tradition

**Diot de Savoie fumé** 14,50  
(spécialité de saucisse savoyarde)  
Salade tiède de lentilles vertes du Puy, chips de lard, vinaigrette à la moutarde de Meaux

**ou**  
**En mode "Veggie"** 12,50  
Salade tiède de lentilles vertes du Puy, gros oeuf bio poché, oignons frits et vinaigrette à la moutarde de Meaux

**Foie gras de canard mi-cuit** 20,50  
Chutney d'abricot et figues, pain brioché

- **Version XL à partager** 26,50

**Gravlax de saumon** 17,50  
Chantilly au citron vert, pickles de chou-fleur, framboises, balsamique à la fève de tonka

- **Version XL à partager** 24,50

## Formule enfant :

**Plat à la carte (portion enfant).** 13,50  
+ sirop + 1 boule de glace

## Pour bien finir

**Le tiramisu mangue-passion,** 12,50  
Tartare de mangue

**L'excellent Cheesecake myrtilles** 12,50  
Coulis de framboise

**Le "Don Baba"** 13,50  
Baba au rhum *Don Papa* des Philippines, dés de fruits confits, crème fouettée au mascarpone

## Les Choses Sérieuses

**The Fish & chips** 21,00  
Dos de cabillaud en panure à la bière Volcelest, frites fraîches, vraie sauce tartare

**Magret de canard du Sud-Ouest, déclinaison de légumes croquants** 26,00  
Mousseline de patate douce, sauce au Porto

**Tartare de boeuf Herdshire au couteau** 24,50  
Préparé minute, jaune d'oeuf confit au soja, salade mélangée, frites fraîches

**Blanquette de légumes au lait de coco** 20,00  
Arancini au vieux parmesan et jeunes pousses

**Bavette d'Aloyau Angus, frites fraîches & salade** 25,40  
Échalotes confites au beurre

**Risotto crémeux :**

- **Aux gambas rôties à la plancha** 28,00  
Salpicon de courgette croquante, crème de parmesan
- **Déclinaison de légumes croquants** 20,40  
Crumble de parmesan

**Retour de la Criée** 28,00  
Cuisiné à la vapeur d'herbes douces ou à la plancha, Déclinaison de légumes caramélisés, vierge de fruits

**Gnocchis artisanaux à la tartufata** 20,50

- **Avec copeaux de truffe fraîche & chiffonnade de bresaola** 29,50  
(spécialité italienne de viande de boeuf séchée)

**Profiteroles de chouquettes en perle de sucre** 12,50  
Glace vanille artisanale, sauce chocolat tiède, pointe de chantilly

**La crème brûlée vanille de Madagascar et fève tonka** 11,50

**Le Café ou thé très Gourmand ou Champagne ou Rhum gourmand** 12,50  
18,50

**Les Glaces et sorbets**

Maître artisan glacier Gérard Cabiron

3 boules au choix avec chantilly 9,00  
La boule 3,00

Prix nets en euros, service compris