

Entrées

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <i>Œufs Meurette sur sa Royale d'Oignons doux des Cévennes, Petits Oignons glacés et gros lardons</i> | 12 € |
| <i>Cappuccino de Champignons des Bois, Mouillette de Pain de Mie et Copeaux de Pata Negra</i> | 14 € |
| <i>Saumon Fumé Maison, Crème d'Œuf aux Cébettes, Salade de Belle de Fontenay aux Fines Herbes, Toast Melba</i> | 15 € |
| <i>Foie Gras de Canard aux Figues Fraîches, Gelée de Beaujolais, Dattes Acidulées au Citron confit Et aux Eclats de Graines de Sésame</i> | 22 € |
| <i>Huitres Gillardeau N°2 juste tiédies dans leur Jus, Ravigote de Ris de Veau déglacés au Vinaigre et Câpres</i> | 29 € |



Poissons

*Dos de Saumon rôti à la Plancha,
Petite Endive braisée à l'Orange et Coriandre
Jus à la Bière Blonde et Quelques Bigorneaux* 18 €

*Polenta Fine cuisinée comme une Paëlla, Copeaux de Lomo,
Chorizo et Gambas, écume de Safran* 19 €

*Filet de Sandre rôti sur la Peau,
Gnocchis de Pommes de Terre au Cresson et Crème de Parmesan* 19 €

*Quenelle de Brochet Maison Sauce Nantua,
Poêlée d'Épinard frais, Quelques Queues d'Ecrevisse* 24 €

*Risotto Vénéré au Parmesan Reggiano
Et Poêlée de Saint Jacques, Ecume de Roquette* 26 €



Viandes

*Blanquette de Veau à l'Ancienne,
Champignons et Riz Pilaf, Oignons Glacés* 19 €

*Onglet de Bœuf Charolais, Sauce au Vin de Brouilly,
Moelle de Bœuf et Frites Fraiches Maison* 19 €

*Caille des Dombes farcie au Foie Gras cuit en Croûte, Jus court,
Mousseline de Céleris et Légumes oubliés* 22 €

*Fricassée de Volaille de Bresse aux Morilles
Et à la Crème d'Étrez, Riz Basmati et Petits Légumes de Saison* 22 €

*Carré d'Agneau en Croûte d'Herbes, Jus au Thym frais,
Petits Légumes d'Automne* 24 €

*Vol au Vent de Crête de Coq, Ris de Volaille,
Quenelle et Ecrevisses* 25 €

Toutes nos viandes sont certifiées UE

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Fromages

| | |
|------------------------------------------------------|-----|
| <i>Fromage Blanc en Faisselle comme vous l'aimez</i> | 8 € |
| <i>Demi St Marcelin affiné</i> | 9 € |
| <i>Assiette de Fromages affinés</i> | 9 € |

Desserts*

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| <i>Parfait Glacé Yuzu</i> <i>Accompagné de son mélange de Fruits Exotiques</i> | 9 € |
| <i>Chiboust Poire sur son Sablé Breton,</i> <i>Sorbet Chocolat Nougatine aux Noix</i> | 9 € |
| <i>Salade d'Orange aux Pistils de Safran et Grand Marnier</i> <i>Sorbet Mandarine, Tuile Naveline</i> | 9 € |
| <i>Crèmeux Mangue sur son Sablé épicé</i> <i>Coulis Exotique, Sorbet Ananas</i> | 9 € |
| <i>Soupe au Chocolat noir, Chantilly à la Vanille</i> <i>Palette de Fruits Frais</i> | 9 € |

**Desserts Maison et Glaces Artisanales*

Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.



Le Semainier

Servi tous les jours Midi & Soir

Du 11 Février au 17 Février 2016

*Salade de Haricots Verts à l'Huile de Noisette
Copeaux de Foie Gras de Canard cuit à la Fleur de Sel et Baies roses*

Ou

*Saumon Cru fariné à la Scandinave, Crème Raifort
Tuile Melba et Pain de Campagne grillé*

Ou

*Gâteau de Courgettes au Chèvre frais, Jambon cru Bellota Bellota
Coulis de Tomate à l'Huile d'Olive Vierge*

*Jarret de Veau, Caramélisé aux Epices
Consommé à la Citronnelle et Gingembre, Nouilles sautées Chinoises*

Ou

*Magret de Canard cuit au sautoir, son Jus au Miel
Et Citron Vert, Purée de Patates douces aux Poivres de la Jamaïque*

Ou

*Dos de Skreï de Norvège, Crème de Coco de Paimpol au Vinaigre de Xérès
Pistou de Cèleris Branche et Salpicon de Chorizo*

Baba au Mojito, Chantilly à la Menthe et son Crémeux au Rhum blanc

Formule Prémices : Entrée et plat 27 €

Formule Délices : Plat et dessert 27 €

Formule Complices : Entrée, plat et dessert 33 €

Toutes nos viandes sont certifiées U.E



Menu Promenade Gourmande : 65 €

Menu Découverte (entrée, plat, fromage & dessert) : 50 €

*Foie Gras de Canard aux Figues Fraîches, Gelée de Beaujolais, Dattes
Acidulées au Citron confit et aux Eclats de Graines de Sésame*

*Polenta Fine Cuisinée comme une Paëlla, Copeaux de Lomo,
Chorizo et Gambas, écume de Safran*

*Filet de Sandre rôti sur la Peau, Gnocchis de Pommes de Terre au
Cresson et Crème de Parmesan*

*Caille des Dombes farcie au Foie Gras cuit en Croûte, Jus court,
Mousseline de Céleris et Légumes oubliés*

Assiette de Fromages Affinés

Ou

Fromage Blanc

Avant dessert

*Soupe au Chocolat noir, Chantilly à la Vanille
Palette de Fruits Frais*

