

Foie Gras de Canard,
Chutney de dattes au Tamarin 20 €

Melon au jambon de Parme 13 €

La Salade du Quai « comme une Niçoise » 12 €

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre 15 €

Soupe glacée aux Moules et Curcuma 12 €

Traditionnel Pâté en croûte Maison
marbré de Foie gras 21 €

Minute de Maquereau « Façon Escabèche »
avec des Artichauts « poivrade » 18 €

Raviole Forestière d'Escargots de Bourgogne
au Beurre vert aillé 17 €

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

13 €

**Carte imaginée et proposée par Georges BLANC
Chef de Cuisine Exécutif : Philippe MAZUIR**

**NOTRE ENGAGEMENT ET NOTRE PLAISIR :
CUISINER POUR VOUS DES PRODUITS FRAIS DE QUALITÉ,
VOUS GARANTIR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE
DANS LA TRANSPARENCE DE NOS ÉQUIPEMENTS MODERNES
ET LA FORMATION CONTINUE DE NOS ÉQUIPES**

**Cabillaud au Tom Yam
et fine Ratatouille de légumes du Soleil 25 €**

**Quenelle de Brochet
aux queues d'Écrevisses 20 €**

Des Belles crevettes sur un Risotto multicolore au Safran 24 €

La Friture des Bateliers *(selon la pêche)* 22 €

**L'omble Chevalier au Beurre ½ sel,
Câpres, Pointes d'Asperges, Fèves et Pois 28 €**

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade 31 €
En 2 services

UNE ENVIE DE BONNE VIANDE

*Nous avons recherché pour vous un choix de viandes et de découpes
de différentes origines et parmi les plus goûteuses au Monde.*

« Le Spécial Burger »

au Bœuf Dry Aged Ibérique et Cheddar 180g 19 € *

**Quasi de Veau mijoté aux Aromates et Chardonnay,
Purée de Pommes Agria au Mascarpone *(France)* 24 €**

**Croustille de Morilles au Vin Jaune
autour d'un petit Gâteau de Foie blond Bressan 22 €**

**La Savoureuse Entrecôte Premium du Texas « *Black Angus* »,
Beurre Vigneron, Haricots verts Extra-fins à la fondue d'Échalote 32 €**

**L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la crème « Selon la Mère Blanc », riz Basmati 29 €**

Supplément Morilles

8 €

*** Servi avec des Frites Fraîches**

Clin d'œil d'Été

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre



Quasi de Veau mijoté aux Aromates et Chardonnay,
Purée de Pommes Agria au Mascarpone



Fromage Blanc en Faisselle et Crème de Bresse AOC

OU

L'éclair Paris/Saint Laurent au Caramiel Beurre Salée

28 €

Le Marché du Jour

À consulter sur l'ardoise :

Entrée du Jour + Plat du Jour + Dessert du Jour

- Au déjeuner sauf dimanche et jour férié **22 €**

- Au dîner sauf Week-end et jour férié **25 €**

Demi St-Marcellin, Cervelle des Canuts

OU

Fromage Blanc 6 €

L'assiette des fromages du moment 8 €

Le choix des desserts 9 €

La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée.

Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels.

Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.

La viande Bovine Black Angus en provenance des États-Unis est réputée comme une des viandes parmi les plus goûteuses et tendres, elle est garantie sans hormone et destinée pour le marché Européen

Grand Gourmand

Foie Gras de Canard, Chutney de Dattes au Tamarin

ou

Fraîcheur de Saumon au Gingembre et Coriandre

ou

Traditionnel Pâté en croûte Maison marbré de Foie Gras



Raviole Forestière d'Escargots de Bourgogne
au Beurre vert aillé

ou

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
en persillade comme en Dombes
(en un service)

ou

Quenelle de Brochet aux queues d'Écrevisses



L'Emblématique Poulet de Bresse AOP
à la crème « Selon la Mère Blanc », riz Basmati

ou

La Savoureuse Entrecôte Premium du Texas « *Black Angus* »
Beurre Vigneron, Haricots verts Extra-fins à la fondue d'Échalote

ou

L'omble Chevalier au Beurre ½ sel,
Câpres, Pointes d'Asperges, Fèves et Pois



Fromage et le choix des Desserts

47 €
2 Plats

55 €
3 Plats

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 13h30* pour le déjeuner et 21h30* pour le dîner
Notre offre se renouvelle au rythme d'un changement de carte tous les mois au fil des saisons

Nous vous informons que nous n'acceptons pas les règlements par chèques

Directeur : Laurent COMBA
Prix taxes et service compris - Saint Laurent – Juin 2014