

La Carte

Entrées...

Œufs pochés aux morilles	18.00€
Tatin endives, poireaux et fourme d'Ambert, éclats de noix et mesclun	17.00€
Raviole de homard, julienne de courgettes et carottes, sauce crustacés	20.00€
Cassolette d'escargots à l'ail noir, crème de persil plat	18.00€
Terrine de foie gras, chutney aux figues	20.00€

Plats...

Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf	28.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Rognon de veau aux deux moutardes, gratin dauphinois	28.00€
Gambas flambées au Pastis, risotto crémeux	30.00€
Filets de rouget barbet, sauce à l'orange et fondue d'épinards	30.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison	30.00€
Supplément sauce morilles	4.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	7.00€
Saint Nectaire fermier	7.00€
Assortiment de fromages de chèvre	7.00€
Cervelle de Canut	6.00€
Fromage blanc, faisselle à la crème ou aux fruits rouges	6.00€

Desserts...

Baba au rhum, coulis exotique, Chantilly	11.00€
Paris-Brest	11.00€
Tarte chocolat-caramel	11.00€
Gratin de suprêmes d'agrumes au Grand Marnier	11.00€
Pavlova à la crème de marrons et marrons glacés	11.00€

Et aussi...pour les gourmands

Café ou Déca gourmand (suppl. de 2.60€ dans le menu)	11.50€
Thé gourmand (suppl. de 3.80€ dans le menu)	13.50€
Cocktail gourmand (suppl. de 6€ dans le menu) voir votre serveur	16.00€

Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles.
Nous vous signalons que tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
(gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, sulfites, graines de sésame,
lupin, arachides, mollusques...)

Prix net. Service compris.