

La Carte

Entrées...

Ceviche de dorade royale au lait de coco et gingembre, légumes croquants	16.00€
Méli-mélo de légumes grillés au chèvre frais, pesto	15.00€
Tartare de bœuf, coriandre fraîche et parmesan	17.00€
Moelleux de crabe aux langoustines et son consommé	18.00€
Salade de haricots verts et sot-l'y-laisse marinés au vinaigre de tomates	16.00€

Plats...

Epaule d'agneau confite aux épices, citron et olives violette, semoule	25.00€
Dos de cabillaud à la tomate, gingembre, beurre citronné, courgettes sautées	27.00€
Poulpe grillé, mousseline de patates douces et carottes au cumin	26.00€
Foie de veau français au vinaigre de Xérès, pommes purée maison	27.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	32.00€

Suggestions...

Cuisses de grenouilles fraîches comme en Dombes, ail et persil (300gr)	30.00€
Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	28.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	6.00€
Saint Nectaire fermier	6.00€
Fromage de chèvre frais, thym et huile d'olive	6.00€
Cervelle de Canut	5.00€
Fromage blanc, faisselle à la crème ou aux fruits rouges	5.00€

Desserts...

Crumble pêches et abricots au romarin	10.00€
Tiramisu aux fraises	10.00€
Verrine glacée du moment	10.00€
Panna cotta coco, craquelin et ganache chocolat noir	10.00€
Baba au rhum, glace baba, coulis de fruits rouges	10.00€

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€

Notre fournisseur de glaces est Alain Chartier, MOF 2000

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.