

La Carte

Entrées...

Salade de poulpe au curry, julienne de chou rave	16.00€
Moelleux de crabe aux langoustines, consommé à la citronnelle	18.00€
Maquereaux marinés, rémoulade de chou-fleur et pickles d'oignons	15.00€
Fricassée de champignons de saison, œuf poché	17.00€
Goujonnette de volaille, sauce tartare, cœur de sucrose	16.00€

Plats...

Rognon de veau entier aux deux moutardes, gratin de macaroni	26.00€
Médailillon de lotte, coulis de tomates au poivre de Kerala, fondue d'épinards	26.00€
Sole meunière, légumes du moment	32.00€
Longe de veau français braisée, pommes fondantes et carottes confites	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...

Financier pistache et quetsches, sorbet pêche de vigne	10.00€
Millefeuille aux deux chocolats, gelée de framboise	10.00€
Verrine glacée du moment	10.00€
Figues rôties au miel et son sablé breton	10.00€
Baba au rhum, coulis de fruits rouges et Chantilly	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.