

La Carte

Entrées...

Poêlée de coquillages, tomates cerise et coriandre	18.00€
Ravioles de langoustines et basilic, consommé à la citronnelle	20.00€
Fricassée de cèpes en persillade	20.00€
Légumes en tempura, coulis de tomate	16.00€
Soupe de cresson, jambonnette de volaille	17.00€

Plats...

Pavé de cabillaud façon bouillabaisse, pommes vapeur	27.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	34.00€
Foie de veau persillé, pommes purée maison	27.00€
Pavé de maigre rôti, ragoût de haricots coco	30.00€
Médailon de veau au citron, gratin de macaroni au parmesan	30.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	29.00€
Grenouilles fraîches sautées comme en Dombes, ail et persil (env. 350gr)	34.00€
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	5.00€

Desserts...

Baba au rhum, compotée de pommes-coings, Chantilly	10.00€
Riz au lait de coco, tartare mangue et ananas	10.00€
Pêches de vigne rôties au romarin	10.00€
Tarte au chocolat noir, zestes d'orange	10.00€
Crème caramel	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€

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.