

La Carte

Entrées...

Cassolette d'escargots, crème de persil plat et ail noir, pleurotes	17.00€
Tartare de noix de St Jacques au yuzu, salade d'herbes	18.00€
Crème de lentilles, escalope de foie gras poêlée	18.00€
Œufs en meurette	16.00€
Jeunes poireaux vinaigrette, œufs mimosa et cœur de saumon fumé	16.00€

Plats...

Pavé de cabillaud, jus de moules crémé, julienne de poireaux	26.00€
Médallions de lotte, sauce vin rouge, pommes Darphin	27.00€
Noix de St Jacques, crème de persil plat, endives caramélisées	32.00€
Foie de veau persillé, pommes purée maison	26.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	32.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	28.00€
Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf	26.00€
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...

Riz au lait coco, tartare de mangue	10.00€
Brioche perdue, pommes caramélisées, glace marron	10.00€
Baba au rhum, compote pommes-poires-fève de Tonka, Chantilly	10.00€
Tiramisu	10.00€
Moelleux au chocolat, glace pistache	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.