

Tataki de Saumon Vinaigrette au soja et Sésame Grillé	14 <sup>20</sup> €
Carpaccio de Thon, huile de pistache, citron vert et chantilly de Wasabi	14 <sup>20</sup> €
Foie Gras de canard poêlé, pêche rotie au Romarin	17 <sup>80</sup> €
Salade Agruma Vitaminée ( volaille rotie, guacamole et suprême d'agrumes )	9 <sup>80</sup> €
Salade del Trentino ( Speck de Trentino, Artichauts marinés, Parmesan et Vinaigrette à l'huile de truffe )	10 <sup>50</sup> €

Blanquette de Veau Printanière	13 <sup>90</sup> €
Filet de Rouget en écaille de chorizo, polenta crémeuse	19 <sup>80</sup> €
Dos de Cabillaud, Tapenade aux Olives et tomates confites	18 <sup>50</sup> €
Poire ou Merlan de Bœuf ( Selon arrivage ) Sauce Saint-Marcellin	15 <sup>90</sup> €
Souris d'Agneau, Légumes mijotés et ail confit	16 <sup>50</sup> €
Poêlée de St Jacques, Légumes de saison et Gremolata	22 <sup>50</sup> €

**Tartare de Bœuf** ( Mesclun et Pommes de Terre Sautées. )

**\*Au Couteau dans la Tradition**

**\*Façon Toscane** : speck, gremolata et tomates confites

**\*Façon Andalouse** : chorizo, poivrons et aubrgines grillées

En 200 gr	16 <sup>50</sup> €
En 380 gr pour les Amateurs	24 <sup>80</sup> €
Et le Royal en 500 gr	29 <sup>80</sup> €

**Assiette Brasserie**

Salade Mesclun, Rosbif, Pommes de Terres Sautées, Mayonnaise Maison et Cornichons  
Fromage Blanc à la Crème Epaisse ou au Coulis de Fruits Rouges ou Demi Saint Marcellin ou Dessert du Jour  
Café

Fromage Blanc à la Crème Epaisse ou au Coulis de Fruits Rouges	3 <sup>80</sup> €
Demi Saint-Marcellin de la Maison Cellérier	4 <sup>20</sup> €
Pâtisserie Maison	5 <sup>90</sup> €
Omelette Norvégienne Flambée au Grand Marnier, Assiette Gourmande	8 <sup>80</sup> €

Boeuf Royal Aberdeen Angus et L' Irish Angus Beef



Elevé au coeur de l'Angus Ecossais dans la région d'Aberdeen ou en Irlande, ce boeuf né d'un croisement d'une vache celtique et d'un taureau Ecossais, est très recherché pour la qualité de sa viande persillée. Il est encore aujourd'hui élevé dans les plus pures traditions, pâturages l'été et céréales l'hiver. Né, Elevé et Abattu au Royaume Uni.

Entrecôte de 400 gr 26<sup>80</sup> €

Notre Viande d'Angus est accompagnée de Gratin Dauphinois et Légumes Frais.

Menu à 32 €

Foie Gras de Canard Poêlé, pêche rotie au Romarin  
Tataki de Saumon Vinaigrette au Soja et Sésame Grillé

Dos de Cabillaud, Tapenade aux Olives et Tomates Confites  
Poire ou Merlan de Boeuf (selon arrivage) Sauce Saint-Marcellin  
Souris d'Agneau, Légumes mijotés et ail Confit

Fromage Blanc à la Crème Epaisse ou au Coulis de Fruits Rouges  
Demi Saint-Marcellin de la Maison Cellérier.

Pâtisserie Maison

Omelette Norvégienne flambée au Gd Marnier Supl. de 3<sup>00</sup> €  
Assiette gourmande Supl. de 3<sup>00</sup> €

Menu Jeunes Convives (moins de 8 ans) 8<sup>00</sup> €