

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes	13,80 €
	Oeuf de Poule Bio, Bénédicte et Truite "Maison Murgat" au Poivre Noir	14,50 €
	Daurade Royale Marinée, Pomme Granny, Vinaigrette à l'Aneth	16,80 €/24,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas	19,80 €
	Velouté Saint Germain, Chips de Lard Fumé	13,50 €
	Asperges Mimosa	14,50 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Morilles, Légumes à la Française	26,00 €
	Foie de Veau Français, Vinaigre de Framboise, Epinard Frais et Purée Maison	28,00 €
	Cochon de Montagne du Massif Central "8 heures", Miel, Epices et Abricots	24,00 €
	Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles	36,00€ / 39,00 €
	Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes de Terre Sautées, Comichons, Mayonnaise	19,00 €
	Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	
	En 200 gr	22,00 €
	En 380 gr pour les Amateurs	29,00 €
	Le Royal en 500 gr	35,00 €
	Les Poissons	Filet de Maigre de Corse Label Rouge, Fenouil et Huile d'Olive aux Aromates
Poulpe Mariné aux Agrumes, Salade Romaine, Crudités et Fromage de Brebis		26,00 €
Aile de Raie, Pêche Française, à la Grenobloise et Purée Maison		26,00 €
Bourride de Cabillaud à la Sétoise		27,00 €
Les Fromages	Fromage Blanc en Faisselle, Crème Epaisse ou Coulis de Fruits Rouges	5,50 €
	Demi Saint-Marcellin	5,50 €
	Assiette de Fromages	7,00 €
Les Desserts	Œuf à la Neige aux Pralines Roses et Crème Anglaise	8,80 €
	Pavlova Exotique, Compote Mangue-Ananas et Crème Mascarpone au Tonka	9,30 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française	8,80 €
	Dacquoise aux Amandes, Fruits Rouges Verveine, Crème Légère Vanille et Fleur d'Oranger	9,30 €
	Carré Chocolat, Noisettes Grillées	9,30 €
	Glaces et Sorbets Artisanaux	8,80 €
	Café Gourmand	10,00 €

Pour les plats Végé, nous nous adaptons à votre demande

Prix nets/Service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande

Notre Menu 42,00 €

Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes Ou
Velouté Saint Germain, Chips de Lard Fumé

Les Plats

Cochon de Montagne du Massif Central "8 heures", Miel, Epices et Abricots Ou
Bourride de Cabillaud à la Sétoise, Légumes de Saison

Les Desserts

Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise Ou
Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française

Nos Verres de Vin

12cl

Blancs
Saumur « Clos du Midi » Domaine Arnaud Lambert 2022 7,20 €
Saint-Peray « Les Pothiers » Domaine Yves Cuilleron 2022 9,20 €
Marsannay « En la Malcuite » Domaine Zito et Faucon 2018 13,50 €
Côte d'Auvergne « Au Pied du Mûr » Les Chemins de l'Arkose 2022 7,60 €
Jurançon « Historique » Domaine de Bellegarde 2020 (Moelleux) 8,40 €

Rouges
Bordeaux « Clos de la Molénie » Domaine du Clos de la Molénie 2022 6,80 €
Moulin à Vent « Couvent des Thorins » Château du Moulin à Vent 2021 7,20 €
Comas « Champelrose » Domaine Courbis 2021 12,60 €
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune Domaine Delagrange 2022 11,00 €
Châteauneuf du Pape Famille Coulon 2019 15,00 €

Rosé
Côtes de Provenances « Les Terrasses » Domaine de la Courtade 2022 7,50 €

Bulle
Champagne Deutz Brut Classique 16,00 €

Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge, Rosé) 15,00 €

9cl

Vins de Dessert
Passito di Pantelleria "Sicile " Domaine Carole Bouquet 2005 7,90 €
Vin de France « Malvasie Passitu » Domaine Mariotti-Bindi 2016 (Corse) 7,90 €
Porto Lagrima Ramos Pinto Blanc/Rouge 8,00 €
Porto Quinta de Ervamoira Vintage 2007 18,00 €