

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes Maison	13,80 €
	Œuf de Poule Fermier aux Morilles	13,80 €
	Velouté de Petits Pois Servi Froid, Jambon Serrano et Noisettes Torréfiées	13,50 €
	Gravlax de Saumon à l'Aneth et Pomelos	16,00 €/ 22,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney de Rhubarbe au Miel de Fleurs	19,80 €
	Asperges Blanches de Provence, Fruits Secs et Vinaigrette Mimosa	14,50 €
	Salade de Légumes Croquants aux Agrumes, Gambas Marinées	12,80 €/17,80 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Petits Pois à la Française	24,80 €
	Foie de Veau Français, Vinaigre de Framboise, Epinards Frais et Purée de Pommes de Terre	26,00 €
	Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles	32,00€/35,00 €
	Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes de Terre Sautées, Cornichons, Mayonnaise	19,00 €
	Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	19,50 €
	En 200 gr	27,00 €
	En 380 gr pour les Amateurs	32,00 €
Le Royal en 500 gr		
Les Poissons	Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat" aux Amandes, Pommes de Terre Vapeur	24,80 €
	Poulpe Rôti au Piment d'Espelette, Sauce Vierge au Sésame, Riz Noir et Tomates Grillées	26,00 €
	Queue de Lotte Pochée à la Bisque, Sauce Rouille et Fenouil à la Badiane	27,00 €
Les Fromages	Fromage Blanc Faisselle, Crème Epaisse ou Coulis de Fruits Rouges	4,50 €
	Demi Saint-Marcellin	4,50 €
	Assiette de Fromages	7,00 €
Les Desserts	Pavlova aux Fraises et Basilic	8,80 €
	Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise	8,50 €
	Mille-Feuille à la Vanille Bourbon, Caramel Acidulé et Glace Vanille	8,80 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue Française	8,80 €
	Clafoutis Aux Poires, Ganache Chocolat	8,80 €
	Glaces et Sorbets Artisanaux	8,80 €
	Café Gourmand	10,00 €

Notre Menu 42,00€

Les Entrées

Velouté de Petits Pois Servi Froid, Jambon Serrano et Noisettes Torréfiées ou
Salade de Légumes Croquants aux Agrumes, Gambas Marinées

Les Plats

Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Petits Pois à la Française ou
Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat" aux Amandes, Pommes de Terre Vapeur

Les Desserts

Œuf à la Neige des Brotteaux, Pralines Roses ou
Clafoutis Aux Poires, Ganache Chocolat

Nos Apéritifs

Les Classiques	Kir (Cassis, Mûre, Pêche) (12cl)		5,00 €
	Kir Royal (12cl)		12,00 €
	Apérol Spritz, Américano, Cocktail Maison (20cl)		9,50 €
	Campari, Suze, Vermouth Italien (6cl)		4,00 €
	Ricard, Pastis (2cl)		4,00 €
Bieres		25 cl	50 cl
	Brasserie la Savoyarde pression (Blanche, Ambrée)	4,00 €	8,00 €
	Blonde Pilsner, Panache	4,00 €	8,00 €
	Picon, Monaco, Twist	4,50 €	9,00 €
Soft	Coca, Coca Zéro, Orangina, Fuzetea (33cl)		4,00 €
	Cocktail sans Alcool (15cl)		6,00 €
	Limonade Elixia (33cl)		3,80 €
	Jus de Fruit et Nectar Maison Milliat (Fraise, Ananas, Mangue, Tomate, Pomme, Abricot)(33cl)		4,00 €
	Diabolo (33cl)		4,10 €
	Sirop (25cl)		2,50 €
	Café Loutsa "Espresso"		2,00 €
Eaux	Evian, Badoit Litre		5,50 €
	Châteldon 75cl		7,50 €
	Badoit 50cl		4,00 €
	Badoit 33cl		3,80 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc et Rouge)		13,50 €
Vins de Dessert	Muscato du Cap Corse Domaine Aréna 2017		9,00 €
	Passito di Pantelleria "Sicile" Domaine Carole Bouquet 2005		8,00 €
	Vin de dessert Italien à la Cerise "Visciola" Domaine Luigi Guisti		8,00 €
	Porto Lagrima Ramos Pinto Blanc/Rouge		8,00 €
	Porto Quinta de Ervamoira Vintage 2007		18,00 €

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