

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles	13,80 €
	Œuf Mayonnaise à la Truffe d'Été	15,50 €
	Saumon Confit aux Agrumes, Salade d'Herbes Fraîches	16,80 € / 23,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas	21,00 €
	Velouté de Petits Pois Glacé, Burratina, Basilic & Menthe	13,80 €
	Asperges Blanches et Harengs Doux	18,00 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Morilles, Légumes de Saison	26,00 €
	Foie de Veau Français, Purée Maison, Oignons des Cévennes Confits	28,00 €
	Confit de Bœuf "8 heures", Légumes de Saison et Jus Court	24,00 €
	Boudin Noir "Christian Parra", Pomme Fruit et Purée Maison	24,00 €
	Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles	38,00€ / 41,00 €
	Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes de Terre Sautées, Cornichons, 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 Truite Saumonée "Maison Murgat", Julienne de Courgettes, Beurre Blanc aux Agrumes	26,00 €
	Aile de Raie à la Grenobloise et Purée Maison	28,00 €
	Poulpe Rôti au Piment Doux, Linguine à l'Américaine, Petits Légumes	26,00 €
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	9,50 €
	Cheesecake Fraise Verveine, Spéculoos, Crémeux Citron Vert	9,80 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française	9,80 €
	Carrot Cake, Cream Cheese, Marmelade Carotte Gingembre, Noix de Pécan	9,50 €
	Chou comme une Profiterole, Glace Vanille Maison et Chocolat Chaud	9,80 €
	Glaces et Sorbets Maison	9,50 €
	Café Gourmand	11,00 €

Pour les plats Végé, nous nous adaptons à votre demande
Prix nets/Service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande

Notre Menu

43,00 €

Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles

Ou

Velouté de Petits Pois Glacé, Burratina, Basilic & Menthe

Les Plats

Confit de Bœuf "8 heures", Légumes de Saison et Jus Court

Ou

Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat", Julienne de Courgettes et Beurre Blanc aux Agrumes

Les Desserts

Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise

Ou

Carrot Cake, Cream Cheese, Marmelade Carotte Gingembre, Noix de Pécan

Nos Verres de Vin

	12.5 cl
Blancs	
Riesling Trocken « 100 Hügel » Domaine Wittmann 2023 (Allemagne)	6,80 €
Bordeaux « Le G » Château de Guiraud 2023	7,50 €
Crozes-Hermitage Domaine des Martinelles 2023	8,80 €
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Domaine Jean Guiton 2022	9,50 €
Condrieu Domaine Boucher 2022	15,00 €
Alsace Gewurztraminer Domaine Les Frères Engel 2023 (Demi-sec)	7,90 €
Rouges	
Côte Roannaise « Eclat de Granite » Domaine Sérol 2023	6,80 €
Saint-Joseph Domaine Pierre Gaillard 2023	9,50 €
Coteaux Bourguignons « Les Champs Perdrix » Domaine Zito et Faucon 2018	8,50 €
Saint-Romain « Sous le Château » Domaine Prunier Bonheur 2022	13,00 €
Alsace « Pinot Noir » Domaine Engel 2022	7,20 €
Rosés	
Côtes de Provence « Première » Domaine Figuière 2024	7,50 €
Marsannay Rosé Domaine Charles Audoin 2022	7,00 €
Bulles	
Champagne Josselin « Cuvée des Jean »	16,00 €
Cerdon Bugey « 2.6.15 » La Cuvée 2023	7,00 €
Vins de Dessert	
Sauternes Château Guiraud Premier cru classé 1996	9 cl 18,00 €
Ratafia de Champagne « Solera 1990-2019 » Henri Giraud	9,00 €
Porto Tawny Graham's Rouge	8,00 €
Portio Blanc Lagrima	8,00 €
Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge, Rosé)	15,00 €