

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	13,50 €
	Daurade Royale Marinée, Pomme Granny, Vinaigrette à l'Aneth	16,80 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas	21,00 €
	Velouté Saint Germain, Crème Montée, Chips de Lard Fumé	13,50 €
	Asperges Mimosa, Noisettes Torréfiées	17,00 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Morilles, Petits Pois 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	19,80 €
	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	Poulpe Mariné aux Agrumes, Salade Romaine, Crudités et Fromage de Brebis
Aile de Raie, Pêche Française, à la Grenobloise et Purée Maison		28,00 €
Bourride de Cabillaud à la Sétoise		28,00 €
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	9,00 €
	Pavlova Exotique, Compote Mangue-Ananas et Crème Mascarpone au Tonka	9,50 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française	9,00 €
	Dacquoise aux Amandes, Fruits Rouges Verveine, Crème Légère Vanille et Fleur d'Oranger	9,50 €
	Carré Chocolat, Noisettes Grillées	9,50 €
	Glaces et Sorbets Artisanaux	9,00 €
	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

43,00 €

### Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes Ou  
Velouté Saint Germain, Crème Montée, 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

### Les Desserts

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

## Nos Verres de Vin

12cl

Blancs	Saumur « Clos du Midi » Domaine Arnaud Lambert 2022	7,20 €
	Crozes-Hermitage Domaine des Martinelles 2022	8,20 €
	Givry « Sans Nom » Domaine Sarrazin 2022	10,80 €
	Vinho Verde « Docil » Domaine Niepoort 2021 (Portugal)	7,60 €
	Jurançon « Historique » Domaine de Bellegarde 2020 (Moelleux)	8,40 €
Rouges	Côtes de Provence « Les Mûres » Château de Roquefort 2020	8,80 €
	Moulin à Vent « Couvent des Thorins » Château du Moulin à Vent 2021	7,20 €
	Saint-Joseph « Les Pierres Sèches » Domaine Yves Cuilleron 2022	9,80 €
	Chorey lès Beaune « Plantes des Plantes » Domaine Zito & Faucon 2018	12,50 €
	Comas « Champelrose » Domaine Courbis 2021	12,50 €
Rosé	Côtes de Provence « Les Terrasses » Domaine de la Courtade 2022	7,50 €
Bulle	Champagne « Carte d'Or » Drappier	16,00 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge, Rosé)	15,00 €
Vins de Dessert		9cl
	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 €