

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles	13,80 €
	Œuf Bio Fermier Mayonnaise à la Truffe d'Automne	17,50 €
	Saumon Confit aux Agrumes, Salade d'Herbes Fraîches	16,80 € / 23,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney de Saison	21,00 €
	Cappuccino de Cèpes, Chips de Lard, Crème Montée, Noisettes	14,80 €
	Poireaux, Harengs Doux et Vinaigrette Mimosa	16,00 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Morilles, Légumes de Saison	28,00 €
	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	19,80€
	Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	
	En 200 gr	22,00 €
	En 380 gr pour les Amateurs	33,00 €
	Le Royal en 500 gr	38,00 €
Les Poissons	Filet de Truite Saumonée, Pisciculture Française, Purée de Céleri Rôti, Beurre Blanc aux Agrumes	26,80 €
	Aile de Raie à la Grenobloise et Purée Maison	28,00 €
	Poulpe Rôti au Piment Doux, Linguine à l'Américaine, Légumes de Saison	26,80 €
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 €
	Pavlova aux Fruits de Saison, Crème Diplomate Vanille	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

44,00 €

Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles

Ou

Capuccino de Cèpes, Chips de Lard, Crème Montée, Noisettes

Les Plats

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

Ou

Filet de Truite Saumonée, Pisciculture Française, Purée de Céleri Rôti, 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

Pouilly Fumé « Elisa » Domaine Jonathan Pabiot 2024

8,90 €

Saint-Joseph « Les Vessettes » Domaine de la Roche Paradis 2023

9,50 €

Marsannay Domaine Sylvain Pataille 2022

14,00 €

Beaujolais Axiome « Chardonnay » Domaine des Capréoles 2024

7,90 €

Alsace Gewurztraminer Domaine Bader 2023 (Demi-Sec)

7,30 €

Rouges

Moulin à Vent « La Vigne de Mon Père » Domaine de Elisa Guerin 2022

8,20 €

Côtes-du-Rhône « Petit Ours » Domaine du Coulet Matthieu Barret 2024

7,50 €

Bourgogne Côte-d'Or « Pinot Noir » François Mikulski 2021

12,00 €

Saint-Emilion Château Robin des Moines 2020

8,90 €

Châteauneuf du Pape « La Crau » Domaine du Vieux Télégraphe 2010 (Servi en Magnum)

18,00 €

Rosés

Coteaux-Varois en Provence « Le P'tit Ramatuelle » Domaine de Ramatuelle 2024

6,50 €

Bulles

Champagne Guy Charbaut

15,00 €

Montlouis-sur-Loire « Nouveau Nez » La Grange Tiphaine 2023

9,50 €

Vins de Dessert

9 cl

Macvin du Jura Domaine de l'Aigle à Deux Têtes

8,00 €

Muscat du Cap Corse Clos de Bernardi 2023

7,90 €

Ratafia de Champagne « Solera 1990-2019 » Henri Giraud

9,00 €

Porto Tawny Graham's Rouge

8,00 €

Porto Blanc Lagrima

8,00 €

Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge)

15,00 €