

| | | |
|--------------|--|-------------------|
| Les Entrées | Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes | 13,80 € |
| | Oeuf de Poule Fermier aux Morilles | 14,50 € |
| | Cappuccino de Cèpes et Foie Gras, Fleurette aux Herbes | 14,80 € |
| | Gravlax de Saumon à l'Aneth et Pomelos, Crème Montée | 16,00 € / 22,00 € |
| | Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas | 19,80 € |
| | Salade de Harengs Fumés, Pommes de Terre à la Lyonnaise | 12,80 € / 17,80 € |
| | | |
| Les Viandes | Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Légumes à la Française | 24,80 € |
| | Foie de Veau Français, Vinaigre Doux, Purée de Pommes de Terre et Légumes de Saison | 26,00 € |
| | Confit de Bœuf "8 heures", Légumes de Saison, Jus Court "Cassis" | 22,00 € |
| | Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles | 35,00€ / 38,00 € |
| | 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 | 21,00 € |
| | En 380 gr pour les Amateurs | 28,00 € |
| | Le Royal en 500 gr | 32,00 € |
| | | |
| Les Poissons | Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat", Carottes au Beurre, Confiture d'Oignons des Cévennes | 24,80 € |
| | Poulpe Rôti au Paprika Fumé, Linguine à l'Américaine | 26,00 € |
| | Saint-Jacques Snackées, Mousseline de Panais, Noisettes Grillées et Chips de Lard Fumé | 33,00 € |
| | | |
| 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 € |
| | Poire Pochée aux Epices, Mascarpone à la Fève de Tonka, Crumble Cannelle | 8,80 € |
| | Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française | 8,80 € |
| | Chou comme une Profiterole, Glace Vanille, Sauce Chocolat | 8,80 € |
| | Glaces et Sorbets Artisanaux | 8,80 € |
| | Café Gourmand | 10,00 € |

Notre Menu

42,00€

Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes Ou

Salade de Harengs Fumés, Pommes de Terre à la Lyonnaise

Les Plats

Confit de Bœuf "8 heures", Légumes de Saison, Jus Court "Cassis" Ou

Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat", Carottes Rôties au Beurre,

Confiture d'Oignons des Cévennes

Les Desserts

Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise Ou

Chou comme une Profiterole, Glace Vanille, Sauce Chocolat

Nos Verres de Vin

12cl

| | | |
|--|--|---------|
| Blancs | Alsace Riesling « Beblenheim » Domaine Trapet 2011 | 6,80 € |
| | Saint-Joseph « Les Parcelles » Domaine Bruyère et David 2022 | 8,70 € |
| | Bourgogne-Hautes-Côtes de Beaune Domaine Jean Guiton 2021 | 9,50 € |
| | Vouvray Domaine Vincent Carême 2022 | 7,80 € |
| | Jurançon « Historique » Domaine de Bellegarde 2019 | 7,90 € |
| Rouges | Terrasses du Larzac « Les Clapas » Domaine du Pas de l'Escalette 2021 | 7,80 € |
| | Côtes Roannaises « Le Rouge » Domaine Florent Thinon 2022 | 6,20 € |
| | Saint-Joseph « Ro Rée » Domaine Louis Chèze 2021 | 9,20 € |
| | Irancy Domaine Elodie Chalmeau 2020 | 8,70 € |
| | Côte-Rôtie « La Viallière » Domaine Jean-Michel Gerin 2016 | 18,00 € |
| Bulle Rosé | IGP Méditerranée « Muse » Domaine de Montine 2022 | 6,80 € |
| | Champagne Louis Roederer 244 | 16,00 € |
| | Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge, Rosé) | 14,00 € |
| Vins de Dessert | Riesling « Spatlese » Domaine Sophia Tanish 2020 (Allemagne) | 9,00 € |
| | Passito di Pantelleria "Sicile " Domaine Carole Bouquet 2005 | 8,00 € |
| | Vouvray Moelleux Domaine Vincent Carême 2018 | 7,90 € |
| | Vin de France « Malvasie Passitu » Domaine Mariotti-Bindi 2016 (Corse) | 9,00 € |
| | Porto Lagrima Ramos Pinto Blanc/Rouge | 8,00 € |
| Porto Quinta de Ervamoira Vintage 2007 | 18,00 € | |