

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles	13,80 €
	Œuf de Poule Fermier aux Morilles	14,50 €
	Saumon Confit aux Agrumes, Salade d'Herbes Fraîches	16,80 € / 23,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas	21,00 €
	Cappuccino de Cèpes, Châtaignes et Lard Grillé	13,80 €
	Poireaux Mimosa et Harengs Doux	12,80 €
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	23,00 €
	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, 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	Filet de Truite Saumonée "Maison Murgat", Purée de Chou Fleur et Beurre Blanc Citronné	26,00 €
	Aile de Raie à la Grenobloise et Purée Maison	28,00 €
	Poulpe Rôti au Piment Doux, Linguine à l'Américaine	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	9,00 €
	Cheesecake Banane, Pop Corn et Caramel Beurre Salé	9,50 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française	9,00 €
	Chou comme une Profiterole, Glace Vanille Maison et Chocolat Chaud	9,50 €
	Moelleux Citron Myrtille, Crème Diplomate	9,50 €
	Glaces et Sorbets Maison	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 Ou Cappuccino de Cèpes, Châtaignes et Lard Grillé	
	Les Plats	
	Confit de Boeuf “8 heures”, Légumes de Saison, Jus Court Ou Filet de Truite Saumonée “Maison Murgat”, Purée de Chou Fleur et Beurre Blanc Citronné	
	Les Desserts	
	Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise Ou Tarte Citron “Minute”, Meringue à la Française	
	<u>Nos Verres de Vin</u>	12 cl
Blancs	Menetou-Salon « Les Bornés » Domaine Pellé 2022	7,20 €
	Saint-Joseph « Les Parcelles » Domaine Bruyère et David 2023	9,60 €
	Pouilly-Fuissé Château de Beauregard 2020	13,50 €
	Bourgogne Aligoté Domaine Sylvain Pataille 2022	7,60 €
	Jurançon « Historique » Domaine Bellegarde 2020	8,40 €
Rouges	Pic-Saint-Loup « Esprit » Mas Peyrolle 2022	8,80 €
	Côtes du Forez « Volcanique » Domaine Verdier Logel 2022	6,80 €
	Saint-Joseph « La Bergerie » Domaine de la Roche Paradis 2022	9,80 €
	Coteaux Bourguignons « Champs Perdrix » Domaine Zito et Faucon 2018	8,50 €
Rosés	Côtes de Provence « Les Terrasses » Domaine de la Courtade 2023	7,50 €
Bulle	Champagne Henri Giraud « Esprit Nature »	16,00 €
Vins de Dessert		9 cl
	Vin de France « Malvasie Passitu » Domaine Mariotti-Bindi 2016 (Corse)	7,90 €
	Ratafia de Champagne « Solera 1990-2019 » Henri Giraud	10,00 €
	Porto Tawny Graham’s Rouge	8,00 €
	Portio Blanc Lagrima	8,00 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge)	15,00 €