

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Marmelade de Saison	13,50 €
	Œuf de Poule Fermier aux Morilles	13,80 €
	Cappuccino de Cèpes et Foie Gras, Crème Montée	14,80 €
	Noix de Saint-Jacques à Cru, aux Agrumes, Marinade Calamansi et Condiments	19,00 €/26,00 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney au Vinaigre de Coing	19,00 €
	Céréales aux Fruits Secs, Herbes Fraîches, Patates Douces et Chèvre Frais	12,80 €/17,80 €
	Poireaux Mimosa, Harengs Fumés et Noisettes Grillées	13,50 €
Les Viandes	Boudin Noir de Chez Christian Parra, Purée Maison et Pommes Fruits Rôties	21,00 €
	Suprême de Volaille Fermière aux Morilles, Purée Maison et Légumes de Saison	23,00 €
	Foie de Veau Français, Compotée de Chou Rouge au Vinaigre de Framboise	26,00 €
	Entrecôte Grillée Semi Paré d'Imanol Jaca à la <i>Fleur de Sel</i> ou aux <i>Morilles</i>	32,00€/35,00 €
	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	18,00 €
	En 380 gr pour les Amateurs	27,00 €
	Le Royal en 500 gr	32,00 €
Les Poissons	Aile de Raie à la Grenobloise, Purée Maison et Epinards Frais	23,00 €
	Poulpe Rôti au Piment d'Espelette, Légumes de Saison au Naturel	25,00 €
	Dos de Cabillaud Demi-Sel, Dubarry et Beurre Blanc Citronné	26,00 €
Les Fromages	Fromage Blanc Faisselle, <i>Crème Epaisse</i> ou <i>Coulis de Fruits Rouges</i>	4,50 €
	Demi Saint-Marcellin	4,50 €
	Assiette de Fromages	7,00 €
Les Desserts	Ananas Frais, Mousse Coco, Caramel Acidulé	8,00 €
	Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise	8,00 €
	Chou comme une Profiterole, Glace Vanille, Sauce Chocolat	8,80 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue Italienne	8,80 €
	Glaces et Sorbets Maison	8,80 €
	Café Gourmand	8,80 €

Prix nets/Service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande