



Le menu carte

ENTRÉES 15€

Terrine de gibiers, compotée de pommes et pain toasté

Cappuccino de champignons, espuma de parmesan et éclats de noisettes

Œufs meurette au vin rouge, lardons et champignons

6 escargots de bourgogne "extra-gros"

Salade de lentilles vertes du Puy, chips de patates douces, poitrine de porc fumée, sauce moutarde à l'ancienne

PLATS 24€

Bavette de boeuf Angus grillée, patates douces rôties au cajun, crème au poivre

Filet de truite à la grenobloise, amandes effilées, pommes vapeur

Joue de boeuf confite, texture de potimarron, jus aux épices

Filet de bar grillé, fondue de poireaux et beurre blanc citronné

DESSERTS 11€

Fondant au chocolat "Valrhona" et carambar

Fine tarte aux poires et amandes, crème chantilly à la vanille

Gaufre maison (chocolat, chantilly et confiture)

Crème brûlée à la vanille bourbon

Ile flottante au caramel et éclats de pralines roses

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT 40€

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

ENTRÉES

Tarte fine aux champignons, crème d'ail et persil frit, copeaux de parmesan	16€
Gravlax de saumon mariné à la betterave, crème de citron, pickles de légumes	18€
Crèmeux de butternut, chèvre frais aux herbes et graines de courges torrifiées	16€
Ravioles de la mère Maury aux champignons du moment	20€
Terrine de foie gras de canard maison, compotée de pommes et pain toasté	20€
Poêlée d'artichauts, copeaux de parmesan et pancetta grillée	18€
Tartare de bar, avocat et pomme granny smith, vinaigrette citronnée aux noix	18€

PLATS

Rognon de veau cuit entier, purée de pommes de terre, jus au vinaigre de framboise	25€
Tartare de bœuf, frites fraîches et salade	25€
Crevettes grillées à la plancha, curry de potimarron et quinoa parfumé	24€
Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	25€
Noix d'entrecôte poêlée, frites fraîches, sauce au poivre	31€
Cabillaud rôti en croute de noisettes, purée de châtaignes, crème au beaufort	26€
Noix de coquilles Saint Jacques poêlées, risotto crémeux aux champignons du moment	30€
Andouillette de veau Bobosse, sauce moutarde à l'ancienne et frites fraîches	24€
Pluma de cochon laqué au miel et au soja, compoté d'oignons rouges et mousseline de carotte	24€
Côte de veau poêlée, polenta gratinée au parmesan et crème de morilles	32€
Lotte façon Thai, riz parfumé	28€

DESSERTS 11 €

Profiteroles au chocolat "Valrhona"
Tarte tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille
Baba au rhum
Vacherin aux marrons Imbert
Café gourmand
Tiramisu à la pistache
Paris Brest maison