

MENU DECOUVERTE

Entrée/Plat/Fromage ou Dessert 45€

Entrée/Plat/Fromage/Dessert 50€

Tataki de bœuf Charolais de Bourgogne au sésame

Finely sliced Burgundy Charolais beef with sesame seeds

Œufs parfaits, compotée d'oignons au lard, émulsion aux cèpes

Eggs cooked at 63°, onions, lard and porcino mousse

Chou-fleur rôti, sauce yaourt/citron/coriandre

Roasted cauliflower, yoghurt, cilantro and lemon sauce

Filet de bar poêlé, purée de pommes de terre et sauce yuzu

Sautéed seabass fillet, mashed potatoes, yuzu sauce

Magret de canard au miel et balsamique, déclinaison de butternut

Duck breast in honey and balsamic, butternut squash

Risotto de petit épeautre du Velay aux pleurotes, émulsion au céleri

Small spelt risotto from Velay, oyster mushroom, celery mousse

Assiette de 3 fromages régionaux

Plate with three local cheese

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Baba au rhum brun, orange et gingembre

Baba au rhum, orange and ginger

Banoffee : compotée de bananes, glace et mousse caramel

Banoffee (banana compote, ice cream and caramel mousse)

Prix TTC - Service compris

Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant

CARTE

ENTREE

- *Feuilleté d'escargots en persillade, bouillon d'ail doux* 19€
Snail in a garlic cream in puff pastry
- *Tataki de bœuf Charolais de Bourgogne au sésame* 16€
Finely sliced Burgundy Charolais beef with sesame seeds
- *Œufs parfaits, compotée d'oignons au lard, émulsion aux cèpes* 14€
Eggs cooked at 63°, onions, lard and porcino mousse
 - *Chou-fleur rôti, sauce yaourt/citron/coriandre* 14€
Roasted cauliflower, yoghurt, cilantro and lemon sauce
- *Os à moelle gratinés, avruga et cébette (20 minutes d'attente)* 16€
Grilled marrow bones, avruga and chive (20 minutes wait)

PLAT

- *Filet de bar poêlé, purée de pommes de terre et sauce au yuzu* 25€
Sautéed seabass fillet, mashed potatoes, yuzu sauce
- *Noix de Saint Jacques snackées, épinard et sauce miso/orange* 28€
Snacked scallops, spinach, miso and orange sauce
- *Risotto de petit épeautre du Velay aux pleurotes, émulsion au céleri* 22€
Small spelt risotto from Velay, oyster mushroom, celery mousse
- *Magret de canard au miel et balsamique, déclinaison de butternut* 25€
Duck breast in honey and balsamic, butternut squash
- *Cœur de ris de Veau rôti, façon teriyaki, rattes et topinambours* 37€
Roasted calf sweetbread, Teriyaki style, baby potatoes and Jerusalem artichokes

POUR BIEN FINIR

- *Sélection de 3 fromages régionaux* 10€
Plate with three local cheese
- *Fromage blanc à la crème* 5€
Cottage cheese with cream
- *Baba au rhum brun, orange et gingembre* 9€
Baba au rhum, ginger and orange
- *Banoffee : compotée de bananes, glace et mousse caramel* 9€
Banoffee (banana compote, ice cream and caramel mousse)
- *Mousse au chocolat 72%, sablé cacao et poivre noir, huile fumée* 10€
72% chocolate mousse, cacao and black pepper sable, smoked oil
 - *Coupe colonel (sorbet citron et vodka)* 10€
Coupe colonel (lemon sorbet and vodka)

MENU ENFANT

15€

(par enfant, maximum 10ans)

Filet de bar

Sautéed seabass fillet

Ou

Magret de canard rôti

Roasted duck breast

Accompagné de purée de pommes de terre

With mashed potatoes

Fromage blanc à la crème

Cottage cheese with cream

Ou

Coupe 2 boules de glace

2 scoops of ice cream

Ou

Banoffee

Banoffee

FORMULE DEJEUNER

29€

*Les Midi en semaine uniquement, du Mardi au Vendredi
(Hors Samedi et Jours Fériés)*

Au choix dans notre Menu Découverte

ENTREE + PLAT

ou

PLAT + DESSERT