

Les Entrées de 8.60€ à 21.00€



### **L'Entrée du Semainier**

Chaque jour, le Chef vous propose un choix de trois entrées.

### **Acras de Morue au Piment d'Espelette**

Bouquet de Salade Verte, Coulis de Tomates Epicé.

### **Jambon Cru Italien San Daniel 16 mois d'Affinage**

Tranché Finement et Accompagné de Condiments.

### **Salade Maraîchère au Chèvre Frais Bressan**

Avocats, Tomates, Carottes, Sucrine, Chèvre Frais Bressan, Huile d'Olive Vierge Extra et Ciboulette.

### **Jambon Gran Reserva Duroc de Batallé (24 mois d'Affinage)**

Tranché Finement et Accompagné de Condiments.

### **Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé**

7 Pièces Servies en Petits Pots.

### **Saumon Frais Mariné à l'Aneth**

Crème Citronnée, Pain de Campagne Grillé.

### **Foie Gras Frais de Canard Cuit en Terrine**

Chutney de Figues, Gelée au Porto et Pain de Campagne Grillé.

### **Pâté-Croûte "Maison" au Magret de Canard et Foie Gras**

Préparé par le Chef Olivier Sauzon,

**4<sup>ème</sup> au Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2013 et 2014.**

### **Salade de Haricots Verts Frais aux Gambas**

Queues de Gambas Décortiquées, Vinaigrette Huile d'Olive/Balsamique.

Pâtes & Risotto à 15.80€ à 32.00€



### **Penne Rigate à l'Italienne**

Tomates Concassées, Jambon Cru et Parmesan Reggiano.

### **La Pâte du Semainier**

### **Gratin de Macaronis au Jambon Blanc Truffé**

Accompagné d'une Salade Verte.

### **Risotto aux Queues de Gambas Décortiquées**

Riz Noir Vénéré et Sauce Homardine.

Prix Nets taxes et service compris.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable certains plats peuvent manquer momentanément à la carte

## Les Poissons de 17.80€ à 42.00€



### **Le Poisson du Semainier**

Selon Arrivage.

### **Quenelle de Brochet, Sauce Nantua**

Aux Ecrevisses et aux Champignons, Riz Basmati.

### **Morue Fraîche en Aioli**

Légumes du Marché et Aioli Servi à part.

### **Filet de Bar à la Crème de Truffes Noires**

Epinards en Branches et Pommes Vapeur.

### **Noix de Coquilles Saint Jacques Grillées à la Plancha**

Purée de Patates Douces et Sauce Vin Blanc.

### **Préparé en Filets à votre Table :**

### **Belle Sole Meunière Cuite au Beurre Fin (500/600g)**

Pommes Vapeur et Citron.

## Les Viandes "Origine France" de 17.80€ à 39.00 €

### **La Viande du Semainier**

### **Escalope de Veau en Viennoise**

Gratin de Macaronis.

### **Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise - Veau "Origine U.E."**

Epinards en Branches, Pommes Purée Maison, Jus Déglacé au Vinaigre.

### **Poulet de Bresse - Maison Miéral - à la Crème de Morilles**

Riz Basmati.

### **Filet de Bœuf Grillé à la Plancha**

Haricots Verts Frais, Pommes Frites Fraîches,  
Sauce Béarnaise, Sauce Poivre Vert ou Façon Rossini.

### **Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau**

**Le Classique :** Jaune d'œuf, Oignons, Cornichons et Câpres.  
Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

**Le César :** Le Classique Poêlé aller-retour.  
Salade Verte et Pommes Frites Fraîches.

**Délices & Gourmandises de 7.40€ à 10.50€**



### **Dessert du Semainier**

Le Chef vous propose un choix de trois desserts.

### **Baba au Rhum - Un Grand Classique -**

Rhum et Chantilly Servis à Part.

### **Crème Brulée à la Vanille et Cassonade**

### **Assortiment de Glaces et Sorbets**

3 parfums au Choix.

### **Salade de Fruits de Saison**

### **Gaufres Grand-Mère - Spécialité Maison -**

Chocolat Chaud et Chantilly.

### **La Coupe "4810"**

Crème de Marrons, Meringue,  
Glace Vanille et Chantilly.

### **Vacherin Minute aux Fruits Frais**

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,  
Coulis de Fruits Rouges et Chantilly.

### **Profiteroles au Chocolat Chaud**

Glace Vanille et Chantilly.

### **Coulant au Chocolat Noir "Valrhona"**

Glace Vanille (*10 minutes de Préparation*)

### **Tarte Tatin "Maison" aux Pommes**

Servie Tiède avec au Choix Glace Vanille ou Crème Double.

### **Café Gourmand**

Café Espresso Accompagné de 3 Mignardises

**Les Fromages de 4.50€ à 6.80€**



### **Saint Marcellin affiné "Mère Richard"**

Le Saint Marcellin entier

### **Pur Chèvre Frais Fermier de Bresse**

### **Fromage Blanc en Faisselle**

Crème Double ou Coulis de Fraises