

Les Entrées de 8.60€ à 21.00€



L'Entrée du Semainier

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

Asperges Blanches de Pays

Sauce Mousseline.

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.

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

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, Epinards en Branches.

Morue Fraîche en Aioli

Légumes du Marché et Aioli Servi à part.

Filet de Bar Grillé à la Plancha

Pommes Amandine à l'Huile d'Olive Vierge Extra, Echalotes et Fines Herbes.

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

Cervelles d'Agneau Servies "Meunière"

Pommes Vapeur Persillées.

Fricassée de Rognons de Veau aux Champignons de Paris

Veau "Origine U.E.", Pommes Purée Maison et Sauce Madère.

Escalope de Veau en Viennoise

Gratin de Macaronis.

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€



Les 3 Desserts du Semainier au Choix

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*)

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