

Les Entrées de 8.60€ à 21.00€



Les 3 Entrées du Semainier au Choix

Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé

7 Pièces Servies en Petits Pots.

Salade Maraîchère au Chèvre Frais Bressan

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

Acras de Morue au Piment d'Espelette

Bouquet de Salade Verte et Coulis de Tomates Epicé.

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

Tranché Finement et Accompagné de Condiments.

Saumon Frais Mariné à l'Aneth

Crème Citronnée et 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 Noix de Coquilles St-Jacques

Vinaigrette à l'Echalote et aux Herbes.

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 Noix de Coquilles St-Jacques

Riz Noir Vénéré et Sauce Champagne.

Prix Nets taxes et service compris.

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

Les Poissons de 18.30€ à 43.00€



Le Poisson du Semainier

Selon Arrivage.

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

Filet de Bar à la Crème de Truffes Noires Melanosporum

Epinards en Branches et Pommes Vapeur.

Morue Fraîche en Aioli

Légumes du Marché et Aioli servi à part.

Gratin de Homard aux Macaronis et Petits Légumes

Homard Entièrement Décortiqué, Sauce Homardine

Préparé en Filets à votre Table :

Sole Meunière au Beurre Fin (500/600g), Pommes Vapeur et Citron

Les Viandes "Origine France" de 18.30€ à 39.00 €

La Viande du Semainier

Cervelles d'Agneau Servies "Meunière"

Pommes Vapeur Persillées.

Suprême de Volaille de chez Mieral à la Crème de Morilles

Epinards en Branches et Linguine.

Escalope de Veau en Viennoise

Gratin de Macaronis à la Lyonnaise.

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

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

Filet de Bœuf Grillé à la Plancha

Haricots Verts Frais et Pommes Frites Fraîches.

- Sauce Béarnaise ou Sauce Poivre Vert
- Façon Rossini

Les Tartares, 100% pur Bœuf, Coupés au Couteau et Préparés à la Commande :

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 7.90€ à 10.50€



Les 3 Desserts du Semainier au Choix

Assortiment de Glaces et Sorbets

3 parfums au Choix.

La verrine "4810"

Crème de Marrons, Meringue,
Glace Vanille et Chantilly.

Salade de Fruits frais de Saison

Baba au Rhum - Un Grand Classique -

Rhum et Chantilly Servis à Part.

Gaufres Grand-mère - Spécialité Maison -

Chocolat Chaud et Chantilly.

Vacherin Minute aux Fruits Frais

Meringue Croustillante, Sorbet, Glace Vanille,
Coulis de Fraises et Chantilly.

Coulant au Chocolat Noir "Valrhona"

Glace Vanille (*10 minutes de Préparation*).

Profiteroles aux Chocolat Chaud

Glace Vanille et Chantilly.

Tarte Tatin "Maison" aux Pommes

Servie Tiède avec au Choix Glace Vanille ou Crème Double.

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