

Les Entrées de 8.90€ à 19.00€



Les 3 Entrées du Semainier au Choix

Soupe de Moules de Bouchot aux Petits Légumes

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.

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.

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

Préparé par le Chef Olivier Sauzon,

4^{ème} au Championnat du Monde de Pâté-Croûte 2013 et 2014.

Pâtes & Risotto à 15.80€ à 42.00€



Penne Rigate à l'Italienne

Tomates Concassées, Jambon Cru et Parmesan Reggiano.

La Pâte du Semainier

Risotto de Homard (Riz Sauvage) au Parmesan Reggiano

Homard Entièrement Décortiqué, 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 18.60€ à 49.00€



Le Poisson du Semainier

Selon Arrivage.

Tartare de Saumon Frais à l'Aneth

Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.

Quenelle de Brochet, Sauce Nantua

Aux Écrevisses et aux Champignons, Epinards en Branches.

Filet de Bar Grillé à la Plancha

Confit de Légumes Niçois, Pommes Vapeur, Coulis de Tomates et Pistou.

Morue Fraîche en Aioli

Légumes du Marché et Aioli servi à part.

Préparé en Filets à votre Table :

Belle Sole Meunière Cuite au Beurre Fin (600/700g)

Pommes Vapeur et Citron.

Les Viandes "Origine France" de 18.60€ à 39.00 €

La Viande du Semainier

Cervelles d'Agneau Servies "Meunière"

Pommes Vapeur Persillées.

Escalope de Veau en Viennoise

Gratin de Macaronis à la Lyonnaise.

Foie de Veau Poêlé à la Lyonnaise

Pommes Purée Maison, Jus Déglacé au Vinaigre.

Filet de Bœuf Grillé à la Plancha

Haricots Verts Frais et Pommes Frites Fraiches.

- 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 Fraiches.

Le César : Le Classique Poêlé aller-retour.

Salade Verte et Pommes Frites Fraiches.

Délices & Gourmandises de 8.20€ à 11.50€



Les 3 Desserts du Semainier au Choix

Assortiment de Glaces et Sorbets

3 parfums au Choix.

Baba au Rhum - Un Grand Classique -

Rhum et Chantilly Servis à Part.

Gaufres Grand-mère - Spécialité Maison -

Chocolat Chaud et Chantilly.

Salade de Fruits Frais de Saison

Coulant au Chocolat Noir "Valrhona"

Glace Vanille (*10 minutes de Préparation*).

Vacherin Minute aux Fruits Rouges

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

La Verrine "4810"

Crème de Marrons, Meringue,
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