

LA CARTE BY LA JOURNÉE

NOS ENTRÉES

-  **Foie gras maison - 15€**
Confit d'oignons, poires et cannelle
-   **Crèmeux de champignons au Bleu d'Auvergne - 7€**
Toast grillé au piment d'Espelette
-   **Croustillant de Saint-Marcellin - 9€**
Vinaigrette miel et moutarde
- Carpaccio de saumon à l'aneth et aux agrumes - 11€**
Fenouil croquant
-   **Huîtres de Méditerranée n°3**
14€ la demi-douzaine **28€** la douzaine

NOS PLATS

-   **Paleron de bœuf braisé - 24€**
Foie gras, mousseline de panais, jus corsé
-  **Filet d'espadon rôti - 24€**
Légumes d'hiver aux châtaignes, crème de piquillo
-  **Suprême de volaille fermière - 22€**
Crème de truffe, écrasé de pommes de terre au beurre de baratte
-  **Poulpe grillé - 26€**
Beurre maître d'hôtel, riz parfumé et légumes d'hiver aux châtaignes
-   **Linguine à la crème de truffe ou au Bleu d'Auvergne - 18€**
Chips de Serrano, copeaux de parmesan

Supplément garniture - 4.50€
*Poêlée de légumes d'hiver, mousseline de panais,
frites fraîches, salade verte, riz parfumé*

NOTRE SALADE

-   **Salade César - 18€**
Aiguillettes de poulet panées aux céréales et crème de parmesan,
salade romaine, tomates séchées, pickles d'oignon rouge et croûtons
(Existe en version végétarienne)

NOS DESSERTS

-  **Sélection de trois fromages AOP - 11€**
Marmelade d'agrumes
-   **Crème brûlée à la vanille - 9€**
-   **Verrine poire et praliné, granola croquant - 10€**
-   **Tartelette à l'orange et Grand Marnier, fleur d'hibiscus - 10€**
-   **Brioche perdue, caramel au beurre salé - 9€**
Glace noix de macadamia, vanille et caramel

Notre cuisine est locale et de saison...
POUR VOTRE SANTÉ, PRIVILÉGIEZ NOS PLATS VÉGÉ !



Lactose



Oeuf



Gluten

La liste de tous les allergènes est disponible au bar.
N'hésitez pas à la demander à notre personnel.



Tous nos prix sont en euros et TTC, service compris.

Votre avis compte !