



Le menu carte

ENTRÉES 15€

Terrine de gibiers, compotée de pommes et pain toasté

Œufs meurette au vin rouge, lardons et champignons

6 escargots de Bourgogne "extra-gros"

Tempura de crevettes sauvages, salade de mâche, sauce cocktail

Tartare de saumon et avocat aux senteurs asiatiques

PLATS 24€

Bavette de boeuf Angus grillée, pommes Pont-Neuf et légumes sautés, crème au poivre

Magret de canard grillé, gratin de crozets, sauce au miel et wasabi

Filet de Saint-Pierre à la grenobloise, amandes effilées, écrasé de pommes aux herbes

Filet de bar grillé, fondue de poireaux et beurre blanc citronné

DESSERTS 11€

Fondant au chocolat "Valrhona" et Carambar

Tarte au citron caramélisée et son sorbet

Gaufre maison (chocolat, chantilly et confiture)

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Île flottante au caramel et éclats de pralines roses

ENTRÉE / PLAT / FROMAGE OU DESSERT 40€

NB ALLERGENES: Veuillez vous adresser au responsable de salle.

Pour l'organisation de vos repas de groupes (déjeuner ou dîner - 7j/7), n'hésitez pas à demander nos forfaits (boissons comprises) à votre disposition à l'accueil.

Tous nos plats sont faits maison. Nos plats chauds nécessitent 20 à 30 minutes pour la préparation.

L'origine de nos viandes est inscrite sur l'ardoise.

Notre établissement est ouvert 7j/7. Nos prix sont nets incluant la TVA à 10%

Suite à de nombreux impayés, nous n'acceptons plus les chèques comme mode de règlement

La carte

ENTRÉES

Ravioles de la Mère Maury aux champignons du moment	20€
Terrine de foie gras de canard maison, compotée de pommes et pain toasté	20€
Poêlée d'artichauts, copeaux de parmesan et pancetta grillée	18€
Tartare de bar, avocat et pomme Granny Smith, vinaigrette citronnée aux noix	18€
Saint-Jacques poêlées, purée de topinambour et émulsion à la citronnelle	19€
Comme un vol-au-vent, ris d'agneau sautés et champignons du moment	19€

PLATS

Rognon de veau cuit entier, purée de pommes de terre, jus au vinaigre de framboise	25€
Tartare de bœuf, frites fraîches et salade	25€
Gambas grillées, linguines au pesto et copeaux de parmesan	27€
Cuisses de grenouilles en persillade, pommes de terre sautées	25€
Noix d'entrecôte poêlée, frites fraîches, sauce béarnaise	31€
Cabillaud rôti en croûte d'herbes, petits pois à la française	26€
Noix de coquilles Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux aux champignons du moment	30€
Andouillette de veau Bobosse, sauce moutarde à l'ancienne et frites fraîches	24€
Foie de veau en persillade et purée de pommes de terre	26€
Lotte façon Nantua et riz vénéré	28€

DESSERTS 11 €

Profiteroles au chocolat "Valrhona"
Tarte Tatin aux pommes caramélisées, crème glacée à la vanille
Baba au rhum
Vacherin aux marrons Imbert
Café gourmand
Tiramisu au speculoos
Paris-Brest maison