

## POUR COMMENCER

Œuf bio cuit mollet « tout champignon », crème de morilles	20€
Pavé de saumon d'Ecosse fumé par nos soins, légumes croquants en rouleau de printemps, jus cerise balsamique	29€
Carpaccio de Saint-Jacques au citron vert, tarama brut et œufs de saumon	29€
Saucisson pistaché à la Lyonnaise, écrasée de pommes de terre et ciboulette, jus moutardé	19€
Ravioles de petits gris et cèpes à l'ail, crème de persil plat	25€
Tourteau sur une gelée de crustacés au safran, crémeux de chou-fleur	28€
Foie gras de canard cuit maison, compotée d'oignons rouges aux baies de cassis	29€

---

Salade de saison aux fruits secs, vinaigrette au choix noix ou olive	12€
Plateau de fromages affinés	16€

## LA MAREE

Rascasse et noix de Saint-Jacques plancha, risotto crémeux aux coquillages,  
jus à l'encre de seiche 40€

Saumon d'Ecosse rôti, polenta au parmesan, jus de veau aux girolles 32€

Pour 2 personnes 95€

Turbot entier à la grille, sabayon au parfum de yuzu, poêlée de légumes

## LES VIANDES

Côte de veau Foyot, tagliatelles et morille, jus de veau à la glace 45€

Tartare de bœuf de race Charolaise préparé selon votre goût,  
traditionnel ou juste poêlé, pommes frites maison et salade mesclun 30€

Gigot d'agneau rôti, gratin de pommes de terre à la fourme d'Ambert 34€

Parmentier de canard et escalope de foie gras au sautoir, sauce périgourdine 34€

Cœur de filet de bœuf grillé, sauce béarnaise,  
purée de pommes de terre à la tomme fraîche 39€

## POUR LES VEGETARIENS

Wok de légumes du marché à l'huile d'olive de Sicile, croustillant de parmesan 25€

## LES GOURMANDISES

16€

Millefeuille à la vanille de Bourbon

Le Baba au rhum tradition, chantilly

Cocotte glacée et acidulée aux fruits de la passion, meringue italienne

Tarte citron jaune et vert

Carrément chocolat\_\_\_t !

Gelée de coquelicot, mousse fromage blanc et croquant praliné

## GLACES ET SORBETS

15€

Glaces : chocolat noir, marron glacé, vanille, pistache, chocolat nougat

Sorbets : citron vert, framboise, fruit de la passion, mangue, cassis

## LES CAFES Nespresso

5,50€

Ristretto origin India ou Ristretto

Espresso Forte ou Leggero

Lungo Forte

Espresso Decaffeinato

Café gourmand ou café macarons

10,60€

Thé gourmand

12,60€

Thé Ceylan, Darjeeling ou Earl Grey

9,20€

## **Menu dégustation 98 €**

***au champagne Pommery brut royal (37,5cl par personne)***

### **Mise en bouche :**

Saumon d'Ecosse fumé par nos soins

Légumes croquants en rouleau de printemps

Tourteau, chou-fleur en émulsion

Foie gras de canard, compotée d'oignons rouges aux baies de cassis

\*\*\*

Noix de Saint-Jacques rôties, risotto crémeux aux coquillages, jus à l'encre de seiche

\*\*\*

Sorbet betterave balsamique et vodka

\*\*\*

Cœur de filet de bœuf façon Rossini, mijotée d'artichauts et pois gourmands

\*\*\*

L'inspiration du chef pâtissier

\*\*\*

Café – chocolat et macaron

***servi uniquement au dîner pour l'ensemble de la table jusqu'à 22h***

**Menu Junior** (enfants de moins de 11 ans)

**20 €**

Tu choisis dans la carte un plat (sauf la côte de veau et turbot), une glace et un soda (25cl)

Prix nets – service compris 15% sur prix HT

## Menu Réjane 56 €

Saucisson pistaché à la Lyonnaise, écrasée de pommes de terre et ciboulette, jus moutardé

ou

Œuf bio cuit mollet « tout champignon », crème de morilles



Saumon d'Ecosse rôti, polenta au parmesan, jus de veau aux girolles

ou

Parmentier de canard et escalope de foie gras au sautoir, sauce périgourdine



Sélection de fromages ou Baba au Rhum

Ou La suggestion du pâtissier

Vin (37,5cl) : Gaillac blanc Château Adélaïde ou Côtes de Bourg Laroche Joubert

ou Eau minérale (50cl)

## Menu Sarah Bernhardt à 70€

Foie gras de canard cuit maison, compotée d'oignons rouges aux baies de cassis

ou

Pavé de saumon d'Ecosse fumé par nos soins,  
légumes croquants en rouleau de printemps, jus cerise balsamique

\*\*\*

Rascasse et noix de Saint-Jacques, risotto crémeux aux coquillages,  
jus à l'encre de seiche

ou

« Suggestion du marché »

ou

« au fil des saisons »

\*\*\*

Nos gourmandises au choix

Café

*Boissons non comprises*