

Menu Découverte

1 Plat: 17€

2 Plats: 22€

3 Plats: 25€

Mesclun de sandre croquant sauté à l'ancienne et amandes grillées

*Royale de chèvre frais, jeunes pousses assaisonnées au piment d'Espelette,
soupe de poissons de roche, voile de pignons de pin dorés*

Velouté de potiron, espuma de foie gras figues et miel

*Tarte fine de brocolis aillés, rôti de brie aux pistaches et écrevisses,
un trait de pignons de pin dorés et basilic*

* * * * *

Bar entier farci aux légumes Asian, crème d'avocat badiane, charlotte aux algues

*Brochette de thon et sépions ail et fines herbes à la plancha
artichaut confit, tapenade d'olives noires et tartare de tomates, huile d'herbes*

Tranche de rumsteck, pomme de terre truffade, miroir au vin rouge cassis

*Suprême de pintadeau soufflé et rôti au concassé de noisettes et pistaches,
mousseline de choux fleur à l'huile de noisettes et ciboulette*

* * * * *

Chariot de fromages ou chariot de notre chef pâtissier

Du lundi au vendredi (servi uniquement le midi), le chef vous propose un menu différent chaque semaine.

Entrée, plat et dessert : 19€

Menu Enfant (- de 12 ans) : 9.50€

Steak haché plancha ou filet de poisson, glace 2 boules ou pâtisserie du jour

Servi avec une boisson (eau minérale, sirop à l'eau, soda, limonade)

Menu Tentation des gourmets

1 Plat: 24€

2 Plats: 32€

3 Plats: 38€

Escalope de foie gras poêlée aux lentilles vertes du Puy, éclats de sucre pétillant

Œuf cocotte au saumon fumé par nos soins, velouté de roquette et nuage truffé

Conchiglioni de homard, fondue de poireaux,

lait de langoustines à la senteur de parmesan, chips de vitelotte

** * * * **

*Dans un tajine, noix de St Jacques à la vanille de Bourbon, lotte piquée de citronnelle
crevette au bois de romarin, émulsion de homard et légumes d'Orient, pistil du Languedoc*

*Dos de cabillaud en croûte de Kadaïf, polenta moelleuse à l'huile de vanille
et coulis de poivrons doux à l'orange*

Filet de bœuf, Parmentier de ris de veau au Parmiggiano Reggiano, jus tranché à la sauge

Pavé de veau et foie gras poêlée et ses accompagnements

** * * * **

Chariot de fromages ou chariot de notre chef pâtissier

Déclinaison autour du chocolat

Soupe d'agrumes et granité de citron vert, espuma banane

Superposition de nougatine au moelleux de framboises et éclats de riz soufflés aux fruits rouges,

Carte Hiver 2010

Toutes nos viandes de bœuf sont d'origine française ou allemande. Nos prix sont T.T.C. service compris.