

À LA CARTE

pour débiter

- authentique** **10**
oeuf parfait en meurette, lardons grillés
champignons, sauce vin rouge
- soupe de chef** **10**
velouté Esaü (lentilles), lamelles de haddock
fumé, focaccia toastée
- classique** **18**
terrines de foie gras, compotée de poires aux
épices, gelée de tariquet, briochette
- découverte** **18**
gravlax de truite, houmous betteraves, pois
chiches, cacahuètes, crispy tomate

PLAT PROPOSÉS

UNIQUEMENT A LA CARTE

- oeuf parfait à la truffe *** **24**
truffe fraîche melanosporum (10g)
SELON ARRIVAGE

LE MENU

la pause

28

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

authentique

oeuf parfait en meurette, lardons grillés
champignons, sauce vin rouge

soupe de chef

velouté Esaü (lentilles), lamelles de haddock
fumé, focaccia toastée

PLATS AU CHOIX

suprême de volaille fermière

volaille label rouge, spaetzle, petits pois,
champignons sautés, sauce foie gras

cabillaud en blanquette

fruits de mer, poireaux, courges, crosnes,
toast d'aioli au paprika fumé

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

LE MENU

gourmet

38

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT /

Tous nos plats sont disponibles à la carte.

ENTREES AU CHOIX

classique

terrines de foie gras, compotée poire aux épices,
gelée de tariquet, briochette

découverte

gravlax de truite, houmous betteraves, pois
chiches, cacahuètes, crispy tomate

PLATS AU CHOIX

grenadin de cerf aux cèpes

mariné aux épices, purée de pommes de terre,
légumes de saison, jus de viande

lotte rôtie

risotto vénéré, brocolis, fèves, carottes,
coques & crustacés, sauce à l'armoricaine

DESSERTS

au choix à la carte

MENU FROMAGE ET DESSERT +4

À LA CARTE

à suivre...

LES VIANDES

tartare de boeuf à l'italienne 19
olives, cébette, parmesan,
pommes de terre frites, salade

suprême de volaille fermière 20
volaille label rouge, spaetzle, petits pois,
champignons sautés, sauce foie gras

grenadin de cerf aux cèpes 24
mariné aux épices, purée de pommes de terre,
légumes de saison, jus de viande

PLATS PROPOSÉS
UNIQUEMENT A LA CARTE

filet de bœuf charolais 26
purée de pommes de terre et
farandole de légumes

aux morilles 29

ris de veau meunière 25
brochette de pommes de terre Délicatesse
et farandole de légumes

ris de veau aux morilles 28
pasta du moment, copeaux de parmesan

sélection de viande maturée *
race & maturation selon arrivage
prix sur demande
par la boucherie des frères « Solmona »
Saint Priest en Jarez

* PRIX SELON ARRIVAGE

À LA CARTE

à suivre...

LES POISSONS

cabillaud en blanquette 21
fruits de mer, poireaux, courges, crosnes,
toast d'aïoli au paprika fumé

lotte rôtie 24
risotto vénéré, brocolis, fèves, carottes,
coques & crustacés, sauce à l'armoricaine

PLATS PROPOSÉS
UNIQUEMENT A LA CARTE

sole meunière * 27
purée de pommes de terre, farandole de
légumes

LE RISOTTO

risotto à la truffe 25
riz carnaroli, crème, parmesan, truffe

* SELON ARRIVAGE

NOS SUGGESTIONS

à la carte

FROMAGES

fromage blanc 4

nature, crème, coulis ou miel de fleurs

assortiment de fromages affinés 7,5

DESSERTS

royale au chocolat 7

chocolat weiss 69%, cacahuètes caramélisées

pain perdu 7

compotée de pommes, chantilly vanille

les suggestions du moment 7

selon l'inspiration du pâtissier

assiette gourmande 7

glaces ou sorbets

1, 2 OU 3 BOULES

les glaces – vanille, chocolat, yaourt, pistache,
caramel, noisette, café, verveine

les sorbets – citron, passion, framboise, fraise,
poire

3,5/5/6,5

Les informations sur les allergènes présents dans les plats proposés vous seront transmises par le personnel du restaurant à votre demande.

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS