

A la carte



Entrées / Starters

Poêlée de supions à la catalane, moelleux au boudin noir, coulis de tomate confite...18

Sautéed baby cuttlefish Catalan style, soft black pudding cake, sun-dried tomato coulis

Pèle mêle d'asperges, chèvre frais et jambon cru truffé...20

Asparagus medley with fresh goat cheese and truffled cured ham

Tartare de truite à l'huile de noisette, vinaigrette kumquat...17

Trout tartare with hazelnut oil and kumquat vinaigrette

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe...25

Duck foie gras with rhubarb chutney

Plats / Main Courses

Pavé de thon snacké, poêlée d'artichaut et tomates éclatées, beurre moussieux aux aromates...29

Seared tuna steak, sautéed artichokes and burst tomatoes, aromatic foamy butter

Dorade royale, tagliatelles fraîches à l'encre de seiche, crémeux de parmesan, pistou deroquette...26

Royal sea bream fillet, fresh squid-ink tagliatelle, creamy parmesan, rocket pesto

Pluma de cochon, poêlée de pomme de terre « mitraille » et asperges, sauce paprika...28

Iberian pork pluma, sautéed baby potatoes and asparagus, paprika sauce

Magret de canard rôti, risotto aux agrumes, jus court à la « Syrah »...29

Roasted duck breast, citrus risotto, short Syrah jus

Fromages / Cheeses

Assortiments de fromages affinés...12

Selection of matured cheeses

Demi saint Marcellin de notre maître affineur...7

Half Saint-Marcellin from our master cheesemaker

Milk shake de fromage blanc, miel, confit de fruits rouges...7

Soft-cheese milkshake with honey and red-fruits compote

Desserts / Deserts

Baba imbibé au rhum, crème vanillé, ananas caramélisé...12

Rum-soaked baba, vanilla cream, caramelized pineapple

Maxi Finger et dépendances »le grand classique «...12

Maxi Finger and its chocolate indulgence – the timeless classic

Fraisier minute vanille-litchi...12

Instant vanilla-lychee strawberry creation

Meringue rose-framboise...12

Pink raspberry and rose meringue

Formule déjeuner

Entrée, Plat, Fromage ou Dessert ...26

Supplément fromage dans la formule déjeuner ...4,50

Nous vous proposons afin d'accompagner votre formule déjeuner notre forfait boisson comprenant 1 verre de vin, ½ eau minérale et 1 café par personne. ...9,90

Les plats listés ci-dessus peuvent changer en fonction des arrivages.

Menu ...49

Selon arrivage produits (midi & soir)

Menu carte blanche ...96

6 plats servis pour l'ensemble des convives

Selon arrivage produits (midi & soir)

Viré-Clessé AOC Bio - Domaine Emilian Gillet (75 cl) : ...50

Saint-Romain - Alain Gras (75 cl) : ...54,60 / Mâcon Villages (10 cl) : ...7,90 / Côtes du Rhône (blanc ou rouge - 10 cl) : ...7,00

Boissons sans alcool

Jus de fruits Alain Milliat : ...8,90 / Eau minérale plate : prix Évian, badoit ...6,90, le litre / Café ...4,60 / Thé ...5,10

Prix TTC - service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération