

## MENU DU MOMENT

34€

### La rémoulade de céleri

Aux feuilles d'huîtres de Jean Luc Raillon  
Chair de tourteau  
Gel citron

Ou

### Le tartare de bœuf Angus

A la calabraise



### Le filet de dorade royale

Gratiné d'asperges verte de Saint  
Didier de Charpey au parmesan  
Crèmeux de radis  
Chips de jambon

Ou

### La poitrine d'agneau UE

Roulé à la tapenade de la Maison Richard  
Sauce yaourt  
Mijoté de lentilles verte du Puy



### La Tatin aux pommes

Crème anglaise

Ou

### Le Dulcey exotique

Pécan et poivre long de Tellicherry

*Nous pouvons vous proposer un menu végétarien sur demande*

## HORAIRES D'OUVERTURE

### Lundi au vendredi

12h à 13h30  
19h à 21h30

### Samedi

19h à 21h30

## Pour commencer

Plat

### Le pâté en croûte de lapin

Cassis, graines de moutarde, chutney de pommes au  
foin et pickles de carottes

14€ 20€

### La rémoulade de céleri

Aux feuilles d'huîtres de Jean Luc Raillon,  
chair de tourteau et gel citron

9€ 17€

### Le tartare de bœuf Angus

A la calabraise

9€ 17€



### Carpaccio de betterave en couleurs

Pomme granny Smith et ricotta acidulée,  
Vinaigrette au cidre et huile d'olives de la maison Richard

12€ 18€



### Risotto végétarien

Légumes de saison

18€

## Eaux douces et salées

### Risotto encre de seiche

Tentacules de poulpe grillé  
Vierge de spinata picante

30€

### Le filet de dorade royale

Gratiné d'asperges verte de Saint Didier de Charpey au  
parmesan  
Crèmeux de radis et chips de jambon

19€

### Le pavé de maigre

En écaille de poitrine aux poivres  
Crèmeux d'artichaud et coques à la marinière

28€

## Pâturages et basse-cours

### Paleron de bœuf braisé

Carottes fanes et pommes purée de ma grand-mère  
Jus demi glace de bœuf

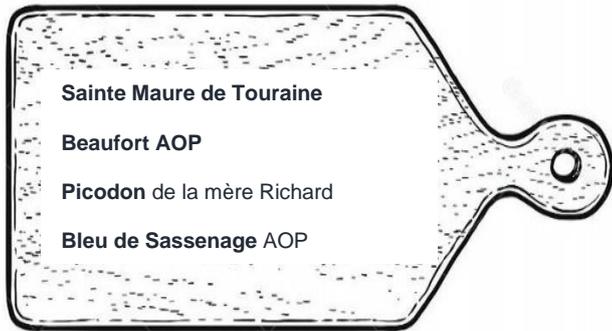
21€

### La poitrine d'agneau UE

Roulé à la tapenade de la maison Richard, sauce yaourt  
et mijoté de lentilles verte du Puy

19€

## Fromages



12€

## Pour finir en douceurs

**Le Royal chocolat-pistaches**

12€

**La Tatin aux pommes**

Crème anglaise

9€

**Le Dulcey exotique**

Pécan et poivre long de Tellicherry

9€

✓ **Tarte citron revisitée**

Estragon, citron jaune, vanille et crémeux chocolat blanc  
(Vegan)

11€

## Menu enfant

**Suprême de volaille grillée**

Ou

16€

**Poisson du marché (selon arrivage)**

Ou

✓ **Assiette de ravioles**

Garniture au choix (pomme de terre sautées ou ravioles)

Boule de glace au choix

Sirop au choix

## LES INCONTOURNABLES



**Le turbot rôti  
à partager (selon arrivage)**

9€ les 100 gr

Accompagné  
de Ravioles de la Mère Maury



**La côte de bœuf  
Origine selon arrivage  
pour 2 personnes**

9€ les 100 gr

Servie en croûte de cèpes  
Pomme de terre sautées



## L'ÉQUIPE DU JOUR

**En cuisine**

Chef David, Loïc,  
Cristian & Esteban

**En pâtisserie**

Fanny & Chanel

**Pour vous servir**

Anne, Flavien, Antoine, Christine,  
Louis, Jason

**Sommelier**

Fabrice