



Les entrées

-  **L'artichaut poivrade** 15 €
Grillé, crème de ricotta, condiment oseille au jus d'artichaut et pignons de pins
- Le ceviche de St Jacques** 16 €
Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade
- Le saumon gravlax** 13 €
Sauce à la moutarde douce, jeunes pousses de wasabino
- La terrine d'agneau grillée** 15 €
Oignons cébettes, chutney d'oignons rouges et échalotes

Les plats

- L'onglet de bœuf** 26 €
Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux
-  **Le chou fleur laqué au gingembre et sésame** 22 €
Riz basmati au curry et éclats de noix de cajou aux épices cajun
- Le pavé de merlu** 25 €
Rôti en croûte (*ail des ours, comté affiné et chapelure de Panko*), fricassée d'orzo et premiers pois gourmands
- Le bar en portefeuille rôti au four** 26 €
Sauce beurre blanc. La garniture au choix : légumes de saison ou ravioles de la mère Maury pochées


Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- Le tiramisu déstructuré** 12 €
Biscuit ultra moelleux, crémeux chocolat Manjari de Valrhôna et café d'Ethiopie, siphon de mascarpone maison et gavotte au cacao
- La tarte aux pommes vertes** 12 €
Pâte sucrée, confit de pommes vertes poêlées, crémeux de vanille de Madagascar et marmelade de pommes vertes
- Le café gourmand** 12 €
Assortiment du moment
- La salade de fraises fraîches** 9 €
Zeste de citron, chantilly à la vanille
- Glace M.A. Création** 4 €/boule
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne. Nous tenons une liste des allergènes et origine des viandes à votre disposition en scannant le QR Code :



A partager

- L'assiette de fromages affinés** 12 €
Assortiment du moment
- La planche mixte** 19 €
Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois
- L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon** 15 €
- Le tataki de thon** 15 €
Aux saveurs asiatiques, pak choï de La Ferme Intégrale (26) grillé à la flamme
-  **Le houmous de pois chiche** 10 €
Huile d'olive de la Maison Richard et pain au levain grillé

Les incontournables

- La pièce de bœuf du moment** 13 €/ 100g
Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté
Entre 400g et 1.2kg, selon disponibilité
- Le turbot entier** 9 € / 100g
Rôti au four avec de l'ail, citron et beurre
Entre 800g et 1.3kg, selon disponibilité
- La garniture au choix :**
Les pommes de terre sautées ou les légumes de saison
- Le tartare de bœuf Angus** 20 €
Haché par nos soins, pommes de terre frites, bouquet de salade mesclun de la Ferme Intégrale

Carte des boissons



Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.
Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

L'artichaut poivrade

Grillé, crème de ricotta, condiment oseille au jus d'artichaut et pignons de pins

ou

Le ceviche de St Jacques

Fruit de la passion, purée d'avocat et grenade

Les plats

L'onglet de bœuf

Grillé à la plancha, premières asperges vertes, parmigiano reggiano affiné et confit d'oignons doux

ou

Le pavé de merlu

Rôti en croûte (ail des ours, comté affiné et chapelure de Panko), fricassée d'orzo et premiers pois gourmand

Les desserts

Le tiramisu déstructuré

Biscuit ultra moelleux, crémeux chocolat Manjari de Valrhôna et café d'Ethiopie, siphon de mascarpone maison et gavotte au cacao

ou

La tarte aux pommes vertes

Pâte sucrée, confit de pommes vertes poêlées, crémeux de vanille de Madagascar et marmelade de pommes vertes

Alternative végétarienne disponible