

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

La tête de filet de veau en croûte végétale 26 €
Sauce au poivre légèrement crémée, premières pommes rattes confites au thym et cébettes fraîches

✓ **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

La tête de filet de veau en croûte végétale

Sauce au poivre légèrement crémée, premières pommes rattes confites au thym et cébettes fraîches

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