

Les entrées

-  **La Poire pochée au vin rouge** 10 €
Noix de Grenoble et bleu des Causses
- Le tourteau décortiqué** 12 €
Crèmeux de céleri boule et gel léger au fenouil, transparence de pommes Granny Smith
- L'émincé de bœuf juste saisi et mariné aux saveurs de l'Asie** 12 €
Vinaigrette aux agrumes et au sésame, crèmeux d'avocats et jeunes pousses de mesclun

Les plats

- Le pavé de saumon cuit à basse température** 21 €
Beurre forestier aux trompettes de la mort et cèpes, crèmeux d'artichauts et coulis de persil
-  **Le velouté de Butternut** 19 €
Brisures de châtaignes, oeuf parfait, filet d'huile verte, accompagné d'une tranche de pain de campagne toastée
- Le filet mignon de porcelet grillé à la plancha** 22 €
Jus de viande au lard fumé, fricassée de brocolis et chutney de prunes

Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 11 €
- Paris-Brest à la noisette de Napoli** 12 €
Praliné caramel noisette, crème pâtissière à la noisette et chantilly noisette
- La poire pécan-chocolat** 12 €
Biscuit cookie, compotée de poire pralinée pécan, crème vanille de Tahiti, chocolat Dulcey de la maison Valrhona
- Le café gourmand** 11 €
- Le crumble aux pommes et citron** 10 €
Glace à la vanille Bourbon
- Les glaces Artisanales** 3€
Parfum : Caramel, Citron vert-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

- La planche Terre** 17 €
Rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois et terrine du moment
- La planche Mer** 17 €
Saumon fumé et tataki de thon
-  **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 :**
Gratin dauphinois **ou** les légumes de saison **ou** ravioles de la Mère Maury 20 €
- Le tartare de bœuf Angus**
Haché par nos soins, pommes de terre frites et bouquet de salade mesclun

Carte des boissons



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

La Poire pochée au vin rouge
Noix de Grenoble et bleu des Causses

ou

L'émincé de bœuf juste saisi et mariné aux saveurs de l'Asie
Vinaigrette aux agrumes et au sésame, crémeux d'avocat et jeunes pousses de mesclun

Les plats

Le pavé de saumon cuit à basse température
Beurre forestier aux trompettes de la mort et cèpes, crémeux d'artichauts et coulis de persil

ou

Le filet mignon de porcelet grillé à la plancha
Jus de viande au lard fumé, fricassée de brocolis et chutney de prunes

Les desserts

Au choix à la carte*

* Hors café et digestif gourmand

Alternative végétarienne disponible

