

Les Entrées

Panna-cotta de Saint Marcellin, Vinaigrette de figues et croustille au miel 13,90€

 *Saint-Marcellin panna cotta with fig vinaigrette and honey crisp*

Recommandation Vin : vin blanc Quincy 100% Sauvignon

Velouté de potimarron et châtaignes, crème de parmesan, œuf mollet frit 13,90€

 *Creamy pumpkin and chestnut soup, parmesan cream, and egg fried*

Recommandation Vin : vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil

Balluchon de saumon fumé à l'avocat, Salade Pe-Tsaï à la coriandre 16,50€

 *Smoked salmon parcel with avocado, Pe-Tsaï cabbage salad*

Recommandation Vin : vin rosé Provence Côteaux d'Aix

Salade de gambas, tartare de courgettes et tomates à l'olive,
vinaigrette de carcasses 14,90€

 *Shrimp salad, zucchini tartare and tomato with olives, carcass dressing*

Recommandation Vin : vin blanc Saint Joseph

Ravioles de Saint Jacques et duxelle de champignons,
bouillon à la coriandre 17,90€

 *Ravioli of Saint Jacques and mushroom duxelles, coriander broth*

Recommandation Vin : vin rouge California Zinfandel

Carpaccio de magret fumé et mousse de foie gras,
gel d'agrumes et granny-smith 17,40€

 *Smoked magret carpaccio and foie gras mousse, citrus gel and granny smith*

Recommandation Vin : vin blanc Côteaux du Layon

Les Plats

Pavé d'omble Chevalier, risotto de choux-fleurs et moules, 19,90€
jus de marinières

 *Chevalier char stew, cauliflower and mussel risotto, marinara juice*

Recommandation Vin : vin blanc Pouilly Fumé

Entrecôte* maturée (350g), pissaladière d'oignons rouges, 32,90€
sauce au vin rouge

 *Ripened entrecote* (350g), pissaladière of red onions and red wine sauce*

Recommandation Vin : Crozes - Hermitage

Cassolte de ris de veau au madère, purée de panais et cerfeuil tubéreux, 26,10€
tuile aux noisettes

 *Madeira veal with watermelon, chervil purée, and hazelnut tuile.*

Recommandation Vin : vin rouge Saint Nicolas de Bourgueil

Suprême de volaille farci aux champignons, crème de chablis et foie gras, 19,90€
pressé de rattes

 *Stuffed chicken supreme with mushrooms, Chablis and foie gras cream, pressed Ratte potatoes*

Recommandation Vin : vin rouge Château Neyrac Pécharmant

Cromesquis de souris d'agneau comme un navarin, 24,90€
panais et pottimarron au four


 *Lamb shank cromesquis "navarin-style" with roasted parsnips and pumpkin*

Recommandation Vin : vin rouge Saint Chinian


*Ou Faux-Filet maturé (400g) Selon disponibilité

Les Desserts

Douceur florale mousse mascarpone à la fleur d'oranger et pistache 9,00€

 *Floral delight : mascarpone mousse with orange blossom and pistachio*

Baba au rhum, crème fouettée au yuzu 9,50€

 *Rum baba with yuzu whipped cream*

Macaron aux fruits exotiques, cacao et éclat de noisettes 9,00€

 *Macaroons with exotic fruits, cocoa, and hazelnut*

Sablé croustillant noisette, ganache au chocolat et mendiants noix orange 9,00€

 *Crunchy hazelnut shortbread, chocolate ganache and orange walnuts*

Soufflé glacé au Grand Marnier 9,50€

 *Grand Marnier ice soufflé*

Café / Thé gourmand 9,40€

 *Coffee / Tea greedy*

Chariot de fromages : La maison du fromage 14,90€

 *Cheese trolley*