



Horaires d'ouverture du Restaurant :

Mardi soir

Mercredi soir

Jeudi soir

Vendredi midi et soir

Samedi midi et soir

Dimanche midi et soir

Fermé le Lundi toute la journée et  
pour les déjeuner du Mardi, Mercredi et Jeudi

# MENU DES CHAMPS

Prix net : 49 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Raviole de st Jacques, curry rouge et lait de coco

Ou

Salade de quinoa et concombre

Saumon mariné et gambas

\*\*\*\*

Pavé de lieu noir, hummus de coco blanc et basilic

ou

Entrecôte de veau (UE) aux girolles,  
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

ou

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

# MENU DES PRES

Prix net : 79 €

Croque en bouche

\*\*\*\*

Poêlé de foie gras de canard

Betterave confite à l'orange

ou

Cassolette de riz noir et riz soufflé

Poulpe et émulsion de coquillage

\*\*\*\*

Dos de loup, duo de fenouil fondant et croquant à l'anis

ou

Suprême de pigeon en croustade de tapenade

Polenta crémeuse au curry

\*\*\*\*

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

\*\*\*\*

Dessert au choix (dernière page)

\*\*\*\*

Douceurs

# A LA CARTE

Raviole de st Jacques, curry rouge et lait de coco

35 €

Salade de quinoa et concombre, saumon mariné et gambas

30 €

Poêlé de foie gras de canard Betterave confite à l'orange

38 €

Cassolette de riz noir et riz soufflé, poulpe et émulsion de coquillage

30 €

Jambon noir ibérique du roc 24 mois Famille Bataillé, pain tomate

30 €

Pavé de lieu noir, hummus de coco blanc et basilic

35 €

Poêlée de belles grenouilles émulsion et râpé de citron vert

75€

Dos de loup, duo de fenouil fondant et croquant a l'anis

45 €

Entrecôte de veau aux girolles, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive

38 €

Suprême de pigeon en croute de tapenade, polenta crémeuse au curry

40 €

Mitonnée de rognon de veau en persillade (D)

35 €

Filet de bœuf (F) à l'échalotte et réduction de Rasteau

45 €

# LES FROMAGES ET LES DESSERTS

Assortiment de fromage d'ici et d'ailleurs

20 €

Mille-feuille caramélisée aux pommes, crème glacé a la cannelle

20 €

Tarte soufflé au chocolat crème de Bresse et granité café

20 €

Soufflé chaud au grand Marnier

20 €

Tartelette aux poires confite, caramel au miel

20 €

Feuilleté croustillant, endives caramélisées façon suzette

20 €

Le Tableau de la présence des allergènes est  
à votre disposition sur demande