

NOS ENTREES

L'OEUF11€00

Oeuf Mayonnaise à la Beaujolaise, Estragon et Chips de Lard.

LE THON15€00

Sashimi de Thon, Crème d'Avocat, Pickles de Carottes, Citron Caviar et 7 Sésames.

LA CREVETTE15€00

Crevettes de Madagascar Label Rouge en Tartare, Ecume de Bisque Aux Agrumes .

LE POIREAU (V)12€00

Vinaigrette au Curry, Yaourt Acidulé, Tomates Confites et Noix de Cajou.

PÂTÉ CROÛTE DE LA MAISON 140215€00

A découvrir selon l'inspiration du Chef

Prix nets en euros TTC – service compris

NOS PLATS

LE COCHON26€00

Poitrine De Cochon Confite à la Chartreuse Verte, Polenta Crémeuse Aux Olives Taggiasche.

LE VEAU40€00

Côte De Veau Rôtie, Truffe Aestivum et Pressé de Pommes de Terre.

LE SAUMON26€00

Pavé de Saumon Bömlö, Ecume Yuzu et Légumes Automnales.

LA VOLAILLE25€00

Cordon Bleu, Beaufort d'Alpage, Coppa Corse, Purée de Potiron et Carottes Multicolores.

LES PÂTES (v)23€00

Mafaldine à la Crème de Parmesan et Champignons des Sous-Bois.

MENU ENFANT 12€00 (jusqu'a 12 ans)

LE POISSON (selon arrivage)

OU

LA VOLAILLE

Servie panée

ACCOMPAGNEMENTS:

Légumes Automnales et Pommes de Terre Délicatesse.

LA GLACE

Prix nets en euros TTC – service compris

NOTRE SELECTION DE VIANDES

Notre cave de maturation évolue au fil des arrivages, pour vous garantir une sélection toujours fraîche et de caractère.

Nous travaillons des pièces entières afin de vous proposer des découpes d'exception, comme la côte et le faux-filet.

Chaque viande est choisie avec la plus grande exigence, en privilégiant des bêtes finement persillées, pour un goût incomparable.

Nos accompagnements sont resservis sur demande.

A découvrir!

LES CÔTES MATURÉES A PARTAGER :

Ferme Noire (France) 10€00 les 100 grammes

Galice (Espagne).....13€00 les 100 grammes

LES CÔTES A PARTAGER :

Black Angus (Irlande)..... 9€00 les 100 grammes

BAVETTE

Black Angus (USA)100€00 les 1 KG

FAUX FILET

Black Angus (USA)10€00 les 100 grammes

ACCOMPAGNEMENTS:

Pommes de Terre Delicatesse

Légumes Automnales

Prix nets en euros TTC – service compris

NOS FROMAGES

Sélection de Fromages Locaux9€00

NOS DESSERTS:

LE COOKIE10€00

Cuit Minute, Glace Vanille Macadamia, Praliné Noisettes

10 minutes d'attente

LA FIGUE.....10€00

Figue Fraîche, Crémeux Dulcey, Sablé au Sésame Noir, et Gel Citron

LA POMME.....10€00

Pomme Confite au Caramel, Biscuit Précieux, Crème Légère à l'Amande

LA GLACE.....10€00

Glace Natelloso, Glace Marron, Sirop d'Erable et Noisettes du Piémont

LA CACAHUETE10€00

Praliné Cacahuètes, Glace Cacahuètes, Biscuit Sablé et Mousse Amande

Prix nets en euros TTC – service compris