



Entrées 20€

~

Salade de poulpe tiède et mandarine, haricots verts et coriandre

~

Tête de veau tiède, crème fouettée aux câpres et cornichons

~

Risotto de homard bleu au parmesan grana et roquette sauvage
(3€ supplément)

~

Gaspacho de tomate jaune, pressée de chèvre frais, gambas et
coriandre

~

Foie gras au Sauternes, gingembre confit au Porto (2€ supplément)

~

Salade de burrata et culatello, cœurs d'artichauts à la grecque

Plats 30€

~

Aile de raie rôtie façon Grenobloise, pomme au cerfeuil

~

Turbot rôti « a l'os », fricassée de champignons et légumes pistou
basilic et persil (4€ supplément)

~

Sandre gratiné au vieux comté, fenouil au jambon cru, vinaigrette au
curry

~

Bavette de Black Angus, pommes fondantes, salade et sauce
béarnaise (4€ supplément)

~

Filet de canard rôti, chou braisé et haricots verts

~

Poitrine d'agneau d'Allaiton cuit lentement, purée de pommes de
terre et châtaignes



Légumes 5€

~

Pommes fondantes

~

Purée de pommes de terre

~

Légumes de saison sautés

~

Fricassée de haricots verts

~

Carottes au beurre

~

<p>« Caviar Oscière Pétrossian 'traditionnellement garni' » 30g - 140€ / 50g - 220 €</p>
--

Desserts 13€

~

Panacotta aux parfums de fruits

~

Sablé croquant au chocolat caramel

~

Fromage blanc frappé à la fraise et au kirsch

~

Ananas glacé à la noix de coco façon Piña Colada

~

Crème légère au café torréfié, biscuit moelleux au chocolat Manjari

~

Sélection de fromages

Formules

Entrée + Plat + Dessert : 49€

Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 42€

<p>Brunch à 59€ tous les dimanches de 12h00 à 15h30</p>

