



Carte



Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande

Pour Bien Commencer

- **Saint-Jacques | Parmesan | Lard | Oignon** 15.90 €
Royale De Saint-Jacques | Croute De Parmesan | Jus De Viande | Poudre De Lard | Confit D'oignon Rouge
- **Asperge | Chèvre | Cacahuète** 14.90 €
Lamelles D'asperges Blanchées & Vertes | Crèmeux De Chèvre Façon Cerveille Des Canuts | Cacahuètes
- **Truite | Passion | Piment d'Espelette** 16.90 €
Gravlax De Truite | Vinaigrette Aux Fruits De La Passion | Beurre Maitre D'hôtel Au Piment d'Espelette
- **Foie Gras Mi-Cuit | Rhum-Vanille | Poire | Bergamote** 19.90 €
Foie Gras Mi-Cuit Au Rhum & Vanille | Comptée De Poire | Coulis Citron Vert-Bergamote

Parce Qu'on A Faim

- **Crevette | Pamplemousse | Risotto | Parmesan** 22.90 €
Crevettes Froides Marinées A L'Ail | Pamplemousse | Risotto | Crème De Volaille Au Whisky | Parmesan
- **Cochon Noir | Chorizo | Haricot Blanc | Poivron Piquillo** 23.90 €
Pièce De Cochon Noir | Crème De Chorizo | Houmous De Haricots Blancs Froid | Déclinaison De Poivrons
- **Skrei | Chartreuse | Asperge | Poireau** 24.90 €
Dos De Cabillaud Sauvage | Beurre Blanc A La Chartreuse | Asperges | Fondue De Poireaux | Chips
- **Bœuf | Yuzu | Pomme De Terre | Sel Fumé** 27.90 €
Filet De Bœuf Charolais | Jus De Bœuf Au Yuzu | Purée De Pommes De Terre Rôties A L'ail

Parce Que Le Gras C'est La Vie

- **Burger Cheddar | Barbecue | Lard (Disponible En Version Végétarien Et/Ou Pain Sans Gluten)** 19.90 €
Steak De Bœuf Français | Sauce Barbecue | Cheddar | Lard | Comptée D'oignons | Iceberg | Pickles
- **Gratin De Ravioles | Jambon Cru | Basilic | Pignons De Pin** 18.90 €
Ravioles De Royans | Crème De Volaille | Jambon Cru | Coulis Basilic | Pignons De Pin Torréfiés | Salade

Le Frometon

- **Demi St Marcellin Affiné | Pain Toasté** 6.00 €
- **Faisselle (Nature, Crème Ou Coulis De Fruits)** 5.00 €

Pour Les Becs Sucrés

- **Fondant Au Chocolat Noir « Valrhona »** 7.90 €
Fleur De Sel | Coulis | Chantilly | Glace
- **Fondant A La Pistache** 7.90 €
Fleur De Sel | Coulis | Chantilly | Glace
- **Crème Brûlée Vanille | Fève De Tonka** 7.90 €
Crème Brûlée A La Vraie Vanille | Fève De Tonka | Glace
- **Citron | Sésame Noir | Ganache Chocolat Blanc** 9.00 €
Curd Citron Vert | Pate De Sésame Noir | Ganache Chocolat Blanc | Brisure De Biscuit Noir
- **Banane | Praliné | Chocolat Au Lait | Cacahuète** 9.00 €
Dacquoise Noisette | Praliné Croustillant | Cheesecake A La Banane | Coulis Chocolat Au Lait & Cacahuète | Chouchou Cacahuète

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.

Menu

Merci De Nous Indiquer Vos Allergies Lors De La Prise De Commande

Entrée + Plat + Fromages <u>Ou</u> Dessert	39.00 € hors supplément
Entrée + Plat + Fromages + Dessert	43.00 € hors supplément

Entrée

Asperge | Chèvre | Cacahuète

Ou

Truite | Passion | Piment d'Espelette

Ou

Saint-Jacques | Parmesan | Lard | Oignon

Ou

Foie Gras Mi-Cuit | Rhum-Vanille | Poire | Bergamote + 6€

Plat

Crevette | Pamplemousse | Risotto | Parmesan

Ou

Cochon Noir | Chorizo | Haricot Blanc | Poivron Piquillo

Ou

Skrei | Chartreuse | Asperge | Poireau + 2 €

Ou

Bœuf | Yuzu | Pomme De Terre | Sel Fumé + 6 €

Fromage et/ou Dessert

Fromage Au Choix

Et/Ou

Dessert Au Choix

Menu Enfant

Entrée + Plat + Fromages <u>Ou</u> Dessert	14.00 €
---------------------------------------------------	----------------

Verre De Sirop Ou Diabolo Ou Soda

Plat Au Choix Dans La Carte (Portion Enfant)

Glace Smarties Ou Faisselle Ou Mini Fondant Au Chocolat

Prix exprimés en TTC – Service compris

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts - fait maison

Certains allergènes sont utilisés pour l'élaboration & la décoration de nos plats.