

Les entrées

Le feuilleté à la fête

Jambon Serrano 18 mois, sauce au miel et poire pochée au vin rouge

13 €

L'agneau de 7 heures revisité en samoussa

Sauce yaourt condimentée et jeunes pousses de salade

16 €

✓ La brouillade d'œuf à la truffe de Xavier

Pain toasté au beurre demi-sel

17 €

Les plats

Le filet de bœuf français Wellington (15mn de cuisson)

Jus réduit et panais grillé

28 €

✓ Le velouté de topinambours

Chantilly à la noisette, herbes fraîches et huile d'olive Richard

19 €

Le filet de dorade

Grillé à la plancha, beurre grenoblois, riz vénéré façon pilaf et fenouil croquant

23 €

La blanquette de cuisses de poulet

Riz basmati

20 €

Les desserts

L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

La forêt noire

Croustillant cacao, biscuit chocolat, compote de fruits rouges et Amarena, mousse chocolat Valrhôna et enrobage gourmand noir, chantilly vanille

12 €

Le pomme-caramel

Croustillant amandes, biscuit aux épices, pommes caramélisées, enrobage Dulcey et chantilly Dulcey

12 €

Le café gourmand

Assortiment du moment

13 €

La salade de fruits frais maison et sorbet du moment

9 €

Glace M.A. Création

Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille

4 €/boule



A partager

L'assiette de fromages affinés

Assortiment du moment

12 €

La planche mixte

Assortiment de fromages, rosette de Lyon et de chiffonnade de jambon Serrano 18 mois

19 €

L'assiette de jambon Serrano, 18 mois et rosette de Lyon

15 €

Le croque à la truffe

Au vieux comté et jambon Rostello

15 €

La cervelle de Canut et les légumes du moment

10 €

Les incontournables

A partager - Sous réserve de disponibilité et selon arrivage

La pièce de bœuf du moment

Saisi à la plancha, bouquet aromatique et beurre condimenté

Entre 400g et 1kg, selon disponibilité

13 €/ 100g

Le Plat "Romain Attanasio"

Le turbot entier rôti au four avec de l'ail, citron et beurre

Entre 900g et 1,3kg selon les arrivages

9 € / 100g

La garniture au choix :

La pomme purée ou les légumes de saison

Carte des boissons



Pensez à réserver pour la St Valentin

Les prix sont en euro, taxes et service compris. Toutes nos viandes sont d'origine européenne.

Nous tenons une liste des allergènes à votre disposition.



Le Menu

40€

Amuse-bouche du chef

Les entrées

Le feuilleté à la fête

Jambon Serrano 18 mois, sauce au miel et poire pochée au vin rouge

ou

La brouillade d'œuf à la truffe de Xavier

Pain toasté au beurre demi-sel

Les plats

Le filet de bœuf français Wellington

Jus réduit et panais grillé

ou

Le filet de dorade

Grillé à la plancha, beurre grenoblois, riz vénéré façon pilaf et fenouil croquant

Les desserts

La forêt noire

Croustillant cacao, biscuit chocolat, compote de fruits rouges et Amarena, mousse chocolat Valrhôna et enrobage gourmand noir, chantilly vanille

ou

Le pomme-caramel

Croustillant amandes, biscuit aux épices, pommes caramélisées, enrobage Dulcey et chantilly Dulcey