

## Les entrées

- Le feuilleté à la fête** 13 €  
Jambon Serrano 18 mois, sauce au miel et poire pochée au vin rouge
- L'agneau de 7 heures revisité en samoussa** 16 €  
Sauce yaourt condimentée et jeunes pousses de salade
- ✓ **La brouillade d'œuf à la truffe de Xavier** 17 €  
Pain toasté au beurre demi-sel

## Les plats

- Le filet de bœuf français Wellington** (15mn de cuisson) 28 €  
Jus réduit et panais grillé
- ✓ **Le velouté de topinambours** 19 €  
Chantilly à la noisette, herbes fraîches et huile d'olive Richard
- Le filet de dorade** 23 €  
Grillé à la plancha, beurre grenoblois, riz vénéré façon pilaf et fenouil croquant
- La blanquette de cuisses de poulet** 20 €  
Riz basmati

## Les desserts

- L'assiette de fromages affinés** 12 €  
Assortiment du moment
- La forêt noire** 12 €  
Croustillant cacao, biscuit chocolat, compote de fruits rouges et Amarena, mousse chocolat Valrhôna et enrobage gourmand noir, chantilly vanille
- Le pomme-caramel** 12 €  
Croustillant amandes, biscuit aux épices, pommes caramélisées, enrobage Dulcey et chantilly Dulcey
- Le café gourmand** 13 €  
Assortiment du moment
- La salade de fruits frais maison et sorbet du moment** 9 €
- Glace M.A. Création** 4 €/boule  
Parfum : Caramel, Citron-basilic, Chocolat, Yaourt, Vanille



## 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