

TOUT AU LONG DE LA JOURNÉE DE 12H À 22H

EN GRIGNOTAGE, À PARTAGER, EN ENTRÉE...

Jambon Bellota Iberico 100% <i>Affinage 24 mois</i>	20.00
*Saumon fumé <i>Ecoissais, à la ficelle</i>	14.00
*Foie gras maison <i>Toasts et chutney</i>	18.50
*Pâté en croûte <i>De la Maison Bobosse à Lyon</i>	13.50
Club sandwich <i>Toasté, frites et salade</i>	16.80
*Velouté de Butternut <i>huile de noisette</i>	11.50

LES CLASSIQUES & ICONIQUES

*Salade de Homard <i>Légumes ou crudités de saison</i>	31.00
*Bœuf Wellington <i>Filet façon Wellington (foie gras & confit d'échalotes)</i>	35.00
*Classique tartare de bœuf <i>Frites et mesclun</i>	19.50
Ravioles de Homard <i>Bisque de Homard</i>	30.00
*Risotto à la truffe <i>Crème de truffe et truffe</i>	22.00
Onglet de bœuf <i>Frites et salade</i>	27.00

LES DOUCEURS PRÉFÉRÉES

Sélection de fromages de Delphine <i>(rue des Remparts)</i>	11.00
*Riz au lait <i>De la maison, caramel beurre salé</i>	9.00
*Baba au rhum à partager <i>Confit de pommes, chantilly vanille</i>	18.00
Coupe Mont blanc <i>Glace Italienne, coulis de griotte, Pâte et Marron glacé, meringue</i>	9.50

Tous les plats précédés d'un * peuvent être emportés.

Nous recommandons à toute personne présentant des allergies de se présenter. La liste des produits allergènes est à disposition.

LES SUGGESTIONS DU CHEF DE 12H À 14H & DE 19H À 22H

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

LES ENTRÉES

Saumon Gravlax <i>Humous et pickles de betteraves, vinaigrette acidulé à la framboise.</i>	14.50
Œuf mollet <i>Poireaux fondants, crème d'estragon et croque comté/poitrine fumé.</i>	13.00
Tranches de Thon <i>Potimarrons rôtis et bouillon de poules aux oignons caramélisés .</i>	15.00

LES PLATS

Noix de Saint Jacques <i>Petits légumes glacés au jus, condiments ail/gingembre/citron confit.</i>	31.00
Pavé de Veau <i>Pressé de pomme de terre au parmesan, pleurotes snackées , jus réduit .</i>	27.00
Blanc de Cabillaud <i>Endives braisées, jambon truffé, purée de butternut et crème d'ail rôti.</i>	27.00

LES DESSERTS

Poire Belle Hélène <i>Poché au thé Noir, glace vanille, sauce chocolat</i>	10.00
Clémentine <i>Crèmeux orange et mousse praliné, jus clémentine gingembre.</i>	10.00
Entremet After Eight <i>Royale de chocolat, crispy de vermicelle de riz.</i>	11.00
Sorbet artisanal <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise (2 parfums au choix)</i>	8.50
Café ou décaféiné Gourmand	10.00

LE 3-EN-1

Sur ardoise <i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés</i>	22.50
---	-------

MENU ENFANT

Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, sunday vanille	15.00
--	-------

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS