

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

### EN GRIGNOTAGE, À PARTAGER, EN ENTRÉE...

<b>Jambon Bellota Iberico 100%</b> <i>Affinage 24 mois.</i>	22.00
<b>Saumon fumé</b> <i>Écossais, à la ficelle.</i>	14.00
<b>*Foie gras maison</b> <i>Toasts et chutney.</i>	18.50
<b>*Pâté en croûte</b> <i>De la Maison Bobosse à Lyon.</i>	13.50
<b>Club sandwich</b> <i>Toasté, frites et salade.</i>	16.80
<b>Velouté de butternut (végétarien)</b> <i>Graines de courge, huile de noisette.</i>	13.00

### LES CLASSIQUES & ICONIQUES

<b>*Salade de Homard</b> <i>Légumes ou crudités de saison.</i>	32.00
<b>*Bœuf Wellington</b> <i>Filet façon Wellington (foie gras &amp; confit d'échalotes).</i>	35.00
<b>*Classique tartare de bœuf</b> <i>Frites et mesclun.</i>	19.50
<b>Ravioles de Homard</b> <i>Bisque de Homard.</i>	32.00
<b>*Risotto à la truffe (végétarien)</b> <i>Crème de truffe et truffe.</i>	24.00
<b>Onglet de bœuf</b> <i>Frites et salade.</i>	27.00

### LES DOUCEURS PRÉFÉRÉES

<b>Sélection de fromages de Delphine</b> <i>(rue des Remparts).</i>	11.00
<b>*Riz au lait</b> <i>De la maison, caramel beurre salé.</i>	9.00
<b>*Baba au rhum à partager</b> <i>Compotée de pommes, chantilly vanille.</i>	19.00

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

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

ENTRÉE, PLAT, DESSERT • 48 €

### LES ENTRÉES

<b>Saumon gravlax à l'aneth</b> <i>Crème de raifort, pickles baies roses yuzu.</i>	15.00
<b>Soupe de Crabe</b> <i>Au lait de coco, citron vert et sésame.</i>	14.50
<b>Œuf Mimosa</b> <i>Noisettes et jambon bellota, artichaut et chips de topinambour.</i>	13.50

### LES PLATS

<b>Saint Jacques</b> <i>Tatin d'endives, guanciale, vinaigrette de noix, cordon de crème de roquefort.</i>	32.00
<b>Suprême de volaille</b> <i>Blanquette de légumes d'automne.</i>	26.00
<b>Thon Tandoori</b> <i>Lentilles comme un dahl, cacahouètes et crème acidulée à la coriandre.</i>	28.00

### LES DESSERTS

<b>Fondant Gourmand</b> <i>Chocolat, fleur de sel, mousse caramelia &amp; sorbet cacao.</i>	10.50
<b>Tartare exotique</b> <i>Mangue, passion et citron vert, ganache et chips coco, sorbet passion</i>	10.50
<b>Fleur automnale</b> <i>Tatin de pommes, crémeux dulce, crumble sarrasin, ganache montée cannelle.</i>	11.00
<b>Sorbet artisanal</b> <i>Framboise, citron, mangue, passion, fraise (2 parfums au choix).</i>	8.50
<b>Café ou décaféiné Gourmand</b>	10.00

### LE 3-EN-1

<b>Sur ardoise</b> <i>Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés.</i>	23.50
----------------------------------------------------------------------------	-------

### MENU ENFANT

<b>Steack haché ou filet de poisson, frites ou légumes, glace vanille</b>	15.00
---------------------------------------------------------------------------	-------

PRIX NETS EN EUROS ET SERVICE COMPRIS