



Les Hors-d 'œuvres

Pot au feu de foie gras, brunoise de légumes

Tataki de thon au sésame blond, mayonnaise,
tartare de légumes feuilleté aux anchois

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux parfums de miel et citron vert,
betteraves rôties au four, crème de pickles

Les Plats Principaux

Carré de porcelet cuit basse température, jus aux parfums de gingembre,
polenta poêlée aux girolles

Filet de bœuf cuit saignant en basse température, jus corsé
émulsion de pommes de terre, tartelette parmesan, légumes

Filet de Daurade Royale comme une paupiette,
farce aux crevettes, parfumée au citron, émulsion de crustacés, légumes de la ferme

Assiette végétarienne, sélection de légumes de saison de la région

Les Fromages

Sélection de fromages de chèvre de la région Auvergne Rhône-Alpes,
servi avec du pain aux noix et un confit de thym

Les Entremets

Tartelette amandine aux pommes, glace vanille

Brioche maison façon pain perdu, ganache et glace caramel

Poire pochée à la vanille, mousse au chocolat noir, marmelade d'orange

Sur commande, 24h à l'avance.

Côte de bœuf pour deux personnes (1 kilo à 1 kilo 200 gr),
servi avec légumes de saison et pommes de terre fondantes

70€ TTC le kilo

Merci de sélectionner vos desserts ou fromages à la prise de la commande,
en début de service pour faciliter l'organisation de la cuisine et de la salle

Menu 3 plats (entrée, plat, dessert) 53€

Menu 2 plats (entrée et plat ou plat et dessert) 46€

Plat unique 35€

Menu enfant (proposition du Chef, glace, sirop) de 3 à 12 ans 19€

Restaurant ouvert de 19h00 à 21h00 du lundi au vendredi

Le samedi soir en Janvier, Février, Mars, Juin, Juillet, Aout, Septembre

Les viandes sont d'origine « France »

Les informations relatives aux allergènes contenus dans nos plats peuvent être consultés sur demande au personnel

(Gluten, crustacés, œufs, poissons, arachides, soja, fruits à coque, céleri, sésame, moutarde, lupin, lactose, anhydres sulfureux et sulfites)

Une sélection de notre carte des boissons

Evian (100cl)	7€	Coca (33cl)	5€	Café	3.50€
Vals (75cl)	7€	Jus de fruits (20cl)	5€	Tisane	4.50€
Tonic (25cl)	5€	Perrier (33cl)	5€	Thé	4.50€

Vins blanc :

- **Viognier du domaine de Montine 75cl** **42€**
- **Le « V » du domaine de Grangeneuve 75cl** **42€**
- **Viognier du domaine des Caminottes (bio) 75cl** **35€**

Vins rouge :

- **Séduction du domaine de Montine 75cl** **42€**
- **Vieilles Vignes du domaine de Grangeneuve 75cl** **39€**
- **Fixin du domaine Rossignol 75cl** **79€**

Paiement : espèces, cheque et carte bancaire uniquement

Toutes taxes et service compris