LES FORMULES DÉJEUNER

Disponibles du lundi au vendredi, pour le déjeuner
Valables uniquement pour l'entrée et le plat du jour

GOURMANDE

Entrée du jour, Plat du jour et Café gourmand

30€

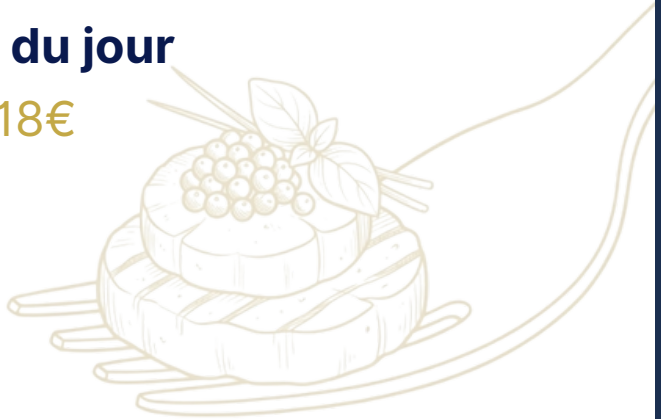
L'EXPRESS

Entrée du jour + Plat du jour
***ou Plat du jour* + Café gourmand**
25€

L'ESSENTIEL

Plat du jour

18€



LA CARTE

LES ENTRÉES

Ceviche de daurade Sébaste au leche del tigre • 15€
Coriandre, lait de coco, gingembre, oignon rouge, céleri-branche et noix de coco râpée

Œuf parfait, tombée d'épinards & crème de Comté fumée • 13€
Œuf parfait, épinards, Comté, pain noisette

Déclinaison de champignons • 12€
Salade de champignons de Paris au vinaigre balsamique, émulsion de champignons au café, Portobello grillé

Foie gras mi-cuit, chutney de coing aux épices, pain d'épices • 16€
Foie gras, compotée de coings et pain d'épices de mon arrière grand-mère Germaine

Saint-Marcellin croustillant, poire pochée à l'hibiscus • 13€
Saint-Marcellin pané, poire pochée au sirop d'hibiscus, gel poire-hibiscus

LES PLATS

Salade Caesar au poulet • 20€
Salade romaine, poulet croustillant, Parmesan, croûtons, sauce César aux anchois et lard fumé

Conchiglionis* aux champignons et au parmesan • 21€
Pâtes farcies aux champignons et au Parmesan, crème de Gorgonzola

Burger maison accompagné de frites de patates douce* • 23€
Burger maison, effiloché de volaille au curry, coleslaw, oignons confits, Morbier

Épaule d'agneau confite et légumes d'antan • 26€
Épaule d'agneau cuite basse température pendant 7 heures, crème de topinambour, légumes oubliés rôtis au four

Dos de cabillaud, pommes de terre, épinards et chorizo • 29€
Dos de cabillaud confit, émulsion de pommes de terre, chorizo grillé et épinards

Filet de bœuf, crème de haricots blancs, carottes et navets glacés, *250g* **• 35€**
Filet de bœuf français, crème de haricots blancs, carottes fanes et navets fanes

Plats répondant aux préférences de notre clientèle végétarienne

Un livret des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant. Signalez-nous toute allergie.

* Ces accompagnements ne sont pas faits maison.

FROMAGES

Assiette de 3 fromages régionaux • 9€
Tomme des Bauges, Bleu d'Auvergne et Comté

Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard • 8€

Faisselle • 7€
Coulis de saison ou nature

LES DESSERTS

Notre Chef Pâtissier vous invite à choisir votre dessert en début de repas

Dôme ananas • 11€
Mousse d'ananas, biscuit génoise au chocolat blanc et noix de coco râpée, sorbet gingembre

Croquant chocolat • 12€
Disque de chocolat, mousse chocolat noir (72%), sauce chocolat noir et glace Natelosso

Nage de fruits • 10€
Fruits de saison, sirop à la Badiane et à la cannelle, sorbet fruit de la passion

Finger cacahuètes et chocolat • 13€
Entremet au chocolat et beurre de cacahuète, chouchou et pop-corn caramélisé, glace caramel au beurre salé

Café ou thé gourmand • 9€
Assortiment de 4 mignardises au choix du Chef Pâtissier

Champagne gourmand • 16€
Champagne Pommery Royal Brut (10cl) et 4 mignardises au choix du Chef Pâtissier

MENU DES PETITS GONES 17€

Menu plat et dessert disponible pour les enfants de moins de 12 ans

Filet de volaille pané maison ou **poisson pané**
frites de patates douces ou **légumes de saison**

Moelleux au chocolat ou **salade de fruits**

Plats répondant aux préférences de notre clientèle végétarienne

Un livret des allergènes est disponible à l'accueil du restaurant. Signalez-nous toute allergie.

* Ces accompagnements ne sont pas faits maison.

DAILY SUGGESTIONS

Available from monday to friday, for lunch
Valid only for the starter and dish of the day

GOURMET

Starter of the day, Dish of the day and Gourmet coffee

€30

EXPRESS

Starter of the Day + Main Course of the Day
***or* Main Course of the Day + Gourmet coffee**

€25

ESSENTIAL

Dish of the day

€18



MENU

STARTERS

Sea bream ceviche with leche del tigre • €15
Coriander, coconut milk, ginger, cucumber, red onion, celery and grated coconut

Perfect egg, wilted spinach, smoked Comté cream • €13
Perfect egg, spinach, Comté, hazelnut bread

Semi-cooked foie gras, spiced quince chutney, gingerbread • €16
Foie gras, quince compote and my great-grandmother's gingerbread

Mushrooms selection • €12
Paris mushrooms salad with balsamic vinegar, coffee mushroom emulsion, grilled Portobello

Crispy Saint-Marcellin • €13
Breaded Saint-Marcellin, pear poached in hibiscus syrup, pear-hibiscus gel

MAIN COURSES

Chicken Caesar Salad • €20
Crispy chicken, smoked bacon, Parmesan shavings, anchovy-based Caesar sauce

Conchiglionis* with mushrooms and Parmesan • €21
Pasta shells stuffed with mushrooms and Parmesan, Gorgonzola cream

Homemade burger with sweet potatoes fries* • €23
Homemade burger, pulled chicken with curry, Morbier cheese, carrot and red cabbage, mayonnaise, caramelized onions, sweet potatoes fries with dried thyme

Confit lamb shoulder, heritage vegetables • €26
Low-temperature cooked lamb shoulder for 7 hours, Jerusalem artichoke cream, roasted forgotten vegetables

Cod loin, potatoes, spinach and chorizo • €29
Confit cod loin, potatoes emulsion, fondant potatoes, grilled chorizo and spinach

Beef fillet, white bean cream, glazed carrots and turnips, 250g **• €35**
French beef fillet, white bean cream, carrots with tops and turnips with tops

Dishes suitable for our vegetarian guests

An allergen booklet is available at the restaurant entrance. Please inform us of any allergies.

* These dishes are not homemade.

CHEESES

Plate of 3 regional cheeses • €9
Tomme des Bauges, Bleu d'Auvergne and Comté

Half Saint-Marcellin from Mère Richard • €8

Cottage cheese • €7
With seasonal coulis or plain

DESSERTS

Our Pastry Chef invites you to choose your dessert at the beginning of the meal

Pineapple dome • €11
Pineapple mousse, white chocolate sponge cake and grated coconut, ginger sorbet

Chocolate crunch • €12
Chocolate disc, dark chocolate mousse (72%), dark chocolate sauce and Natelosso ice cream

Seasonal fruits in spiced syrup • €10
Seasonal fruits, star anise and cinnamon syrup, passion fruit sorbet

Peanut and chocolate finger • €13
Chocolate and peanut butter entremet, caramelized peanuts and popcorn, salted butter caramel ice cream

Gourmet coffee or tea • €9
Assortment of 4 mini desserts chosen by the Pastry Chef

Gourmet Champagne • €16
Chassenay d'Arce Brut Champagne (10cl) and 4 mini desserts chosen by the Pastry Chef

KIDS MENU 17€

Main course and dessert menu – available for lunch and dinner for children under 12

Breaded fish or **Homemade breaded chicken fillet**
Sweet potatoe fries or **seasonal vegetables**

Chocolate lava cake or **fruit salad**

An allergen booklet is available at the restaurant entrance. Please inform us of any allergies.
Net prices in Euros, service included.