

LA CARTE DU DÎNER

(De 19h à 21h30)

À LA CARTE

LES ENTRÉES

Ceviche de merlu aux saveurs des îles <i>Lait de coco, condiments, coriandre et curcuma</i>	14€
Salade de lentilles à la Lyonnaise <i>Saucisson chaud et espuma aux oignons caramélisés</i>	14€
Velouté de moules au Safran et caviar Avruga <i>Tartine gourmande au fromage de chèvre frais et concombre</i>	13€
Marbré de saumon mi-cuit <i>Crème frappée aux échalotes et mayonnaise au Wasabi</i>	17€
Œufs Mimosa et carpaccio de truffe <i>Crèmeux d'artichauts à la vanille, salade croquante</i>	16€
Salade César, poulet mariné façon Teriyaki snacké au sésame <i>Salade sucrine, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César – possible en plat</i>	15€

LES PLATS

Tentacules d'encornet braisés <i>Pomme de terre Grenailles, chorizo doux et oignons nouveaux</i>	25€
Tartare de bœuf à l'italienne taillé au couteau <i>Frites de pomme de terre et salade verte</i>	23€
Suprême de volaille, crème aux Morilles <i>Riz aux champignons, oignons nouveaux et noix</i>	27€
Filet de bœuf Français, jus aux truffes – 180g <i>Frites de pomme de terre</i>	34€
Gambas sauvages juste sautées, jus de têtes aux agrumes <i>Riz vénéré travaillé en risotto</i>	24€
Cabillaud en croûte d'amande, beurre de verveine <i>Céleri boule en texture</i>	26€
Souris d'agneau braisée <i>Polenta crémeuse et jus condimenté aux olives et tomates confites</i>	28€
Ravioles à la truffe, crème au parmesan	23€

LES FROMAGES

Demi Saint-Marcellin, mesclun	8.5€
Fromage en faisselle, coulis aux fruits de saison ou salé aux fines herbes	7.5€
Assiette de trois fromages régionaux	11€

LES DESSERTS

Notre chef pâtissier vous invite à choisir votre dessert en début de repas.

Tiramisu maison au café	13€
Crème brûlée à la vanille et madeleine au miel	10€
Tartelette chocolat et caramel à la fleur de sel <i>Ganache au chocolat Valrhôna Jivara et chantilly au praliné</i>	13€
Panna cotta à la myrtille et compotée de fruits <i>Crumble de noisettes et meringue italienne</i>	11€
Sablé breton, crème au mascarpone et citron vert, ananas rôti	15€
Crêpe Suzette, beurre à l'orange et au citron	10€
Café ou Thé gourmand	9€
Champagne gourmand <i>Coupe de champagne Chassenay d'Arce Brut 12cl accompagnée de mignardises</i>	19€

MENU DES PETITS GONES

Menu disponible déjeuner et dîner pour les moins de 12 ans

Menu plat et dessert 16.5€

Viande ou Poisson du jour

Moelleux au chocolat

Ou

Salade de fruits

Pour votre information :

Un livret des allergènes est disponible à l'entrée du restaurant.

Veuillez nous aviser de toutes allergies éventuelles.

Pour tout plat qui sera emporté en fin de repas, 1€ sera facturé par contenant.