

## A la carte

<b>L'aumônière de Saint-Marcellin au miel, jeunes pousses</b>	<b>11€50</b>
<b>Le mille feuilles de légumes du soleil grillés, marinés aux herbes fraîches</b>	<b>11€50</b>
<b>Le tartare de Saumon frais et concombre à l'asiatique « soja, miel, oignon rouge »</b>	<b>14€00</b>
<b>Le Tataki de Thon rouge sauce Teriyaki, salade folle</b>	<b>26€00</b>
<b>La Foie Gras de canard mi-cuit « maison », gelée d'abricot</b>	<b>27€00</b>
<b>Le carpaccio de bœuf, copeaux de Parmesan et roquette</b>	<b>19€50</b>

§§§§§§§§§§

<b>La Ballotine de volaille farcie, sauce au cidre et mousseline de patate douce</b>	<b>21€00</b>
<b>Le filet de Merlu au beurre blanc, légumes du moment</b>	<b>23€00</b>
<b>La Pièce de bœuf sauce roquefort, gratin dauphinois</b>	<b>23€00</b>
<b>Le pavé de Cabillaud en croute sauce chorizo, petites carottes confites et patate douce</b>	<b>27€00</b>
<b>Le médaillon de Veau poêlé, petit jus corsé, Gratin Dauphinois</b>	<b>32€00</b>
<b>Le Magret de canard poêlé, sauce aux agrumes, mousseline de betteraves rouges</b>	<b>26€00</b>

§§§§§§§§§§

<b>Le trio de fromages affinés, jeunes pousses</b>	<b>12€00</b>
--	--------------

§§§§§§§§§§

(A choisir en début de repas)

<b>Les Profiteroles « maison » au Chocolat</b>	<b>13.00€</b>
<b>Le Fondant au Chocolat minute, glace vanille</b>	<b>13.00€</b>
<b>La palette de Sorbets ou Glaces, biscuits caramélisés</b>	<b>11.50€</b>
<b>Le carpaccio d'oranges au Grand Marnier, sorbet mandarine</b>	<b>11.50€</b>
<b>Les bananes croquantes flambées au Rhum, chocolat noir, glace pistache</b>	<b>11.50€</b>
<b>La fraîcheur de sorbets rouges et fruits frais de saison, coulis de fruits rouges</b>	<b>13.00€</b>
<b>Le Café Gourmand</b>	<b>13.00€</b>

Prix nets

Nous mettons à l'honneur les produits de marché. Veuillez nous excuser si l'un de nos produits venait à manquer