

Nos Tapas

Houmous de patate douce aux épices douces -9
La douceur réinventée, entre velours et chaleur orientale

Jambon Serrano 24 mois et rosette -19
L'art de l'affinage, servi à table

Ailerons de volaille, miel et soja -12
Le croquant sucré-salé qui fait voyager vos papilles

Fritures d'éperlans, sauce tartare -13
Le croustillant iodé qui se partage sans modération

Grenouilles en persillade, 300g -25
Le grand classique français, parfumé et généreux

Nos Entrées

Velouté de butternut et châtaigne -11
Une caresse automnale dans l'assiette

Terrine de foie gras, condiments figues et oignons, brioche toasté -16
L'alliance noble et gourmande qui ouvre l'appétit

Fritures d'éperlans, sauce tartare -11
Croustillant, iodé et réconfortant

Gravlax de saumon, betterave et crème citron vert au herbes -14
La fraîcheur d'un sashimi, l'intensité d'une touche piquante

Prix net en euros, service compris.
Carte des allergènes disponible sur demande. Origine des viandes France et UE

Nos Plats

Les Poissons

Raviole ouverte d'écrevisse, brunoise de légumes, émulsion de crustacé -27
Un écrin raffiné où la mer rencontre la terre

Saint Jacques de la baie de Saint Brieuc, Risotto crémeux et butternut -29
La générosité des saisons entre les embruns breton et les récoltes d'automne

Mi-cuit de thon, mousseline de patate douce, vierge de betterave à la moutarde -19
Une rencontre subtile entre tendresse et intensité

Grenouilles en persillade et gratin dauphinois, env. 300g -29
Tradition française, entre fondant et gourmandise

Les Viandes

Onglet de bœuf, frites et salade, 180g, jus brun -19
Une pièce de caractère servie sans détour (supp. Morilles +4€)

Volaille fermière aux morilles, Pomme Anna, poêlée de champignons -24
Un grand classique de la gastronomie française

Pièce de bœuf du moment selon arrivage, frites et salade - Prix selon arrivage
L'inspiration du marché, au rythme des arrivages (supp. Morilles +4€)

Ris de veau, env.200g, Morilles, Pomme Anna et poêlée de champignons -38
La noblesse de nos terres, entre fondant et parfums des sous-bois

Végétarien

Risotto aux légumes de saison, Parmigiano Reggiano -19
Crémeux, parfumé, un hymne à la terre

Prix net en euros, service compris.

Carte des allergènes disponible sur demande. Origine des viandes France et UE

Nos Menus

MENU DU JOUR

(Du lundi au vendredi midi, hors jours fériés)

Plat seul 14 € / Entrée, plat ou plat dessert 17 € / Entrée, plat et dessert 19,50 €

MENU BISTRO CHIC -35

L'ENTREE

Velouté de Butternut

Et Châtaignes

Ou

Fritures d'Eperlans

Sauce tartare

LE PLAT

Mi-cuit de thon

*Mousseline de patate douce, vierge de betterave
à la moutarde*

Ou

Onglet de Bœuf, Env. 180g

Frites et salade

Ou

Risotto aux légumes de saison

Parmigiano Reggiano

LE FROMAGE (+5)

DESSERT AU CHOIX

MENU GOURMAND -45

L'ENTREE

Terrine de foie-gras

Condiments figues et oignons

Ou

Gravlax de saumon

Betterave et crème de citron vert

Ou

Fritures d'Eperlans

Sauce tartare

LE PLAT

Raviole ouverte d'écrevisse

Brunoise de légumes, émulsion de crustacé

Ou

Volaille aux morilles,

Pomme Anna, poêlée de champignons

Ou

Grenouilles en persillade, Env. 300g

Gratin dauphinois

LE FROMAGE (+5)

DESSERT AU CHOIX

MENU ENFANT -15

Sirop à l'eau - Volaille panée et frites - 1 boule de glace

Prix net en euros, service compris.

Carte des allergènes disponible sur demande. Origine des viandes France et UE

Nos Fromages

Fromage blanc faisselle (coulis, crème ou nature) - 6

La simplicité fraîche et gourmande

Assiette de fromages secs (St Maur, Comté, Saint Marcellin) - 6

Un voyage au cœur des saveurs d'exception

Nos Desserts

Mi-cuit chocolat Weiss, crème à la fève de Tonka -10

Le chocolat intense, envoûté par des notes rares

Gaufres hommage à Mr. Paul Bocuse, garnitures -10

L'accent d'une gourmandise à la lyonnaise

Baba au rhum, chantilly et fruits de saison -10

Le dessert intemporel, relevé d'une touche fruitée

Crème brûlée, vanille bourbon -10

Craquez pour la flamme, fondez pour la vanille

Café – Thé - Champagne gourmand -12/14

L'accord parfait entre l'amertume et la douceur

Glaces et sorbets

Voir la carte

Prix net en euros, service compris.

Carte des allergènes disponible sur demande. Origine des viandes France et UE