

SUGGESTIONS (HORS FORMULES)

PETITE FRITURE FRAÎCHE SELON ARRIVAGE — **22€**
(ABLETTES, PERCHOTS...)

CUISSE DE GRENOUILLES EN PERSILLADE — **26€**

HAMBURGER CLASSIQUE MAISON OU FOIE GRAS — **28€**
(TOMATE, DENT DU CHAT, CORNICHONS, MAYONNAISE CURRY)

ACCOMPAGNEMENT : FRITES ET MESCLUN
SUPPLÉMENT CONDIMENTS (KETCHUP-MAYONNAISE-MOUTARDE) :
0,50€/POT



FORMULE DÉJEUNER

(DE SEPTEMBRE À JUIN — SAUF LUNDIS & MARDIS,
WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS)

PLAT DU JOUR

12€

ENTRÉE — PLAT
OU
PLAT — DESSERT

16,50€

ENTRÉE — PLAT — DESSERT

18,50€



FORMULE ENFANT

(JUSQU'À 12ANS)

12,90€

PLAT

MÉDAILLON DE VOLAILLE, FILET DE PÊCHE DU JOUR OU PETITE FRITURE
ACCOMPAGNEMENT :

PURÉE DE LÉGUMES DU MOMENT OU FRITES

SUPPLÉMENT CONDIMENTS (KETCHUP-MAYONNAISE) : **0,50€/POT**

DESSERT

SALADE DE FRUITS, MOUSSE AU CHOCOLAT OU BARRE GLACÉE

CHOISISSEZ VOTRE FORMULE...

PETIT FAROU

(HORS SAMEDIS & DIMANCHES, JOURS DE FÊTES ET FÉRIÉS)

PLAT ET DESSERT

28€



FAROU

ENTRÉE

PLAT

(POISSON OU VIANDE)

FROMAGE OU DESSERT

34€



GRAND FAROU

ENTRÉE – PLAT (POISSON OU VIANDE) – FROMAGE ET DESSERT

38€



MENU ROSELIÈRES

ENTRÉE

POISSON

VIANDE

FROMAGE OU DESSERT

44€



GRAND ROSELIÈRES

ENTRÉE – POISSON – VIANDE – FROMAGE – DESSERT

48€

COMPOSEZ VOTRE MENU...

PARMIS LA SÉLECTION DE PLATS PROPOSÉE CI-APRÈS

CERTAINES RÉFÉRENCES PEUVENT MANQUER AU COURS DU SERVICE DE PAR
L'APPROVISIONNEMENT DES PRODUITS FRAIS

LES SUPPLÉMENTS INDICQUÉS SUR CERTAINS PLATS S'AJOUTENT AU PRIX DE LA
FORMULE CHOISIE.

ORIGINES DES VIANDES : VOIR ARDOISE

LA CARTE

ENTRÉES

14,00€

NID DE BUTTERNUT EN ROYALE ET SON ŒUF MOLLET FUMÉ AU FOIN, VELOUTÉ D'ARTICHAUT

LANGUES D'OURSINS SUR MOUSSE DE CHOU ROMANESCO, CRÈME DE CITRON ET ZESTES DE COMBAWA

TERRINE DE SANGLIER AUX CÉLERI ET MARRONS, MOUSSELINE DE HARICOTS ROUGES, GENIÈVRE ET FEUILLE DE LIVÈCHE

TERRINE DE FOIE GRAS DU DOMAINE DE LIMAGNE EN CHAUD-FROID D'ANANAS CONFIT AU SAPIN, NOIX DE MACCADAMIA (+4,00€)

POISSONS

21,00€

POISSON DU MARCHÉ, QUINOA AUX LÉGUMES, PURÉE DE CHOU-FLEUR, CHOUX DE BRUXELLES ET SAUCE AU CURRY VERT

NOIX DE SAINT JACQUES EN CROÛTE, MOUSSELINE DE PANAIS À L'HUILE DE NOIX, MANDARINES FRAÎCHES, BOUILLON À L'ESTRAGON

CANNELLONI AUX ÉCREVISSSES, ÉMULSION AUX SAVEURS THAÏ, BATÔNNETS DE POMMES GRANNY SMITH (+4,00€)

VIANDES

23,00€

MAGRET DE CANARD DU DOMAINE DE LIMAGNE, POMMES DE TERRE PRESSÉES, DUXELLES DE SHIITAKES, JUS AUX RAISINS ET HUILE DE NOISETTE

VOLAILLE DE BRESSE MIÉRAL, SUPRÊME RÔTI À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE, ROULEAUX DES CUISSSES ET CHOU VERT, JUS CRÉMEUX À LA SAUGE

RIS DE VEAU BRAISÉS, HARICOTS DE PAIMPOL, PICKLES DE PETITES GIROLLES, JUS ACIDULÉ AU YUZU (+6,00€)

FROMAGES

7,00€

ASSIETTE DE FROMAGES SECS

FAISSELLE

DESSERTS

10,00€

LA CHARTREUSE, EN MOUSSE, POMMES DU TREMBLAY RÔTIES AU FOUR, CROQUANT CARAMEL ET SORBET

LA MANDARINE, PARFAIT GLACÉ PARFUMÉ À LA SAUGE, BISCUIT PAIN DE GÊNES, CRÉMEUX CHOCOLAT-AMANDES

LA POIRE, EN MOUSSE DE CHÂTAIGNES PARFUMÉE À LA CANNELLE, CŒUR ACIDULÉ AUX AIRELLES ET SORBET

CHOCOLAT PRALINÉ ET NOIR D'ÉQUATEUR (55%) ET CRÈME NAMELAKA CHOCOLAT AU LAIT EN SPHÈRES, BROWNIE NOISETTES, CRÉMEUX CHOCOLAT-MIEL, GLACE NOISETTES