

Entrées Froides

Salade Césarine au Bleu de Gex et Comté : 10 €

(Salade, Tomate, Emincé de Poulet Rôti, Bleu de Gex, Comté 12 mois, Croûtons, Oignons frits, Sauce César)

Pâté Maison de Lièvre aux Rîs de Veau et Potimarron 13 €

Compotée d'Oignons à L'Orange Amère

Foie Gras de Canard Maison, Comme un Nougat...

Chutney Pomme/Figue, Pain Toasté aux Fruits Rouges 18 €

Entrées Chaudes

Mousseline de Sole aux Champignons des Sous-Bois 15 €

Sauce François 1er

(Sauce François 1er : Fumet crémé additionné de champignons, persil, cubes de Tomates et oignons)

Grenouilles Fraîches à La Persillade 18 € (selon arrivage)

(150 gr)

Friture de Perchettes (filets) 11 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Poissons

Friture de Perchettes (filets) 18 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Quenelles de Brochet, Sauce Nantua et Queues d'Écrevisses 25 €

Riz Basmati, Légumes, du Marché, Compotée de Chou à la Crème

Filets de Perche Meunière 26 €

Riz Basmati, Légumes, du Marché, Compotée de Chou à la Crème

Choucroute de la Mer 27 €

Choucroute, Pommes Vapeur, Trio de Poissons, Gambas, Moules, Sauce Beurre Blanc Oseille/Tomate Confite

Grenouilles Fraîches à la Persillade 32 € (selon arrivage)

(300 gr) Gratin Dauphinois

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Viandes et Volailles

Souris de Cerf Braisée 25 €

Sauce Grand Veneur aux Pepites de Marrons et Fèves de Tonka

Gratin Dauphinois, Légumes du Marché, Comptée de Chou à la Crème

Noix d'Entrecôte Grillée / Boeuf Black Angus 24 €

(origine Uruguay)

Frites et Salade Verte

Supplément Sauce Crème, Cèpes et Morilles : 8 €

Suprême de Poulet Fermier  à la Crème et Vin Jaune 24 €

Riz Basmati, Légumes, du Marché, Comptée de Chou à la Crème

Suprême de Poulet Fermier  à la Crème, Cèpes et Morilles 32 €

Riz Basmati, Légumes, du Marché, Comptée de Chou à la Crème

Burger Feuilleté « Chicken Coin Coin »

Pain burger feuilleté, steak haché de canard, sauce miel/moutarde, condiment Poire/Coing, gorgonzola... Frites et Salade Verte

Les Abats

Coeur de Ris de Veau Meunière ou à la Persillade 27 €

Gratin Dauphinois, Légumes du Marché, Comptée de Chou à la Crème

Coeur de Ris de Veau à la Crème, Cèpes et Morilles 35 €

Gratin Dauphinois, Légumes du Marché, Comptée de Chou à la Crème

Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème) 5 €

Assiette de 4 Fromages Affinés, Condiment Abricot/Cumin 8 €

(Comté 12 mois, Perachu (Bleu de Gex Vieux), Camembert au Calvados, Chèvre Cendré)

Les Gourmandises Pâtisseries

8 €

Café Gourmand

Accompagné d'1 mini crème brûlée au Cointreau, d'1 glace ou sorbet et de 2 Mini Pâtisseries

Crème Brûlée Vanillée

Crème Brûlée Vanille sur Lit de Confiture de Mirabelles

Tartelette « Whiskao », Glace Vanille Black Ice

Pâte sablée aux noisettes, cacahuètes sauce caramel, bavarois crème de whisky, glaçage chocolat

Baba au Rhum Épicé, Ananas Frais, Chantilly Pina Colada

Tiramisu Marron-Mandarine

Tiramisu au mascarpone et liqueur mandarine Napoléon, crème de marron et crème de mandarine, glace marron

Les Gourmandises Glacées

8 €

Vacherin Accord Gourmand

Meringue, Sorbet Coing, Glace Madeleine de Commercy, Sorbet Vin Chaud, Chantilly

Vacherin Estival

Meringue, Sorbet Hibiscus Rouge/Passion/Banane, Glace Tropézienne, Chantilly

Nougatine Glacée Noix/Sésame Noir, aux Écorces de Citron Confites et Limoncello

Glaces et Sorbets

1 Boule : 3 € 2 Boules : 5 € 3 Boules : 7 €

Glaces : Vanille, Cappuccino, Pistache, Rhum/Raisins,
Confiture de Lait

Sorbets : Chocolat Noir, Cassis, Hibiscus/Passion/Banane,
Citron Vert, Abricot, Framboise, Ananas,
Poire, Carotte/Orange/Gingembre,

*Les Plaisirs de la Table et ses convivialités
sont des moments de bonheur
partagés par tout le genre humain
dans ce monde d'illusion...*

Un Cuisinier

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris