

Les Entrées

Petite Friture d'Éperlans 8 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Friture de Filets de Perchette 9 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Salade Gastronomade Petite : 11 € Grande : 17 €

Salade, Tomate Cerise, Artichaut Mariné, Petit Chèvre Frais, Vinaigrette Miel/Basilic

Crème de Chou-Fleur Rafraîchie aux Saveurs Marines : 14 €

Saumon Cuit, Petites Saint Jacques, Gambas Marinées, Oeufs de Truite, Crumble Tomate-Romarin

Grenouilles Fraîches à la Persillade 150g 18 € (selon arrivage)

Foie Gras de Canard en Deux Façons 18 €

Terrine de Foie Gras, Panna Cotta au Foie Gras, Pomme Parfumée au Cassis, Pain aux Fruits Rouges Toasté

Les Poissons

Friture d'Éperlans 14 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Friture de Filets de Perchette 17 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Quenelles de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses 20 €

(2 X 85 g)

Riz Basmati, Légumes,, Purée de Saison

Supplément Écrevisses : 5€

Filets de Perche Meunière 25 €

Riz Basmati, Légumes,, Purée de Saison

Grenouilles Fraîches à la Persillade 300 gr 32 € (selon arrivage)

accompagnées de Gratin Dauphinois

Filet de Poisson du Marché Poché, accompagné de Beurre Blanc 26 €

Riz Basmati, Légumes,, Purée de Saison

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Viandes

Tartare de Boeuf «Charolais» aux Couteaux 18 €

Frites et Salade Verte (origine France)

Souris d'Agneau Fondante, Jus Réduit au Citron Confit 23 €

Pommes de Terre Nouvelles Sautées, Légumes, Purée de Saison

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 au Vin Jaune 24 €

Riz Basmati, Légumes,, Purée de Saison



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

Riz Basmati, Légumes,, Purée de Saison



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

Pommes de Terre Nouvelles Sautées, Légumes, Purée de Saison

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

Pommes de Terre Nouvelles Sautées, Légumes, Purée de Saison

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation.

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Fromages

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

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8€

Les Gourmandises Pâtisseries

Café Gourmand 7€

accompagné d'1 mini Crème Brûlée au Cointreau, d'1 Sorbet et de 2 mini Pâtisseries

Crème Brûlée à la Vanille 7€

Dôme Chocolat Rubis Rocher/Citron vert/Framboise 8€

Sorbet Carotte/Orange/Gingembre

Baba au Rhum, Chantilly Noisette Grillée, Abricots Rôtis 8€

Tiramisu aux Biscuits Oréo Façon Irish Coffee 8€

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

Les Gourmandises Glacées

Vacherin aux Saveurs d'un Printemps Confiné 8.00 €

Sorbet Fraise Sanga, Glace Tropézienne, Meringue, Chantilly Barbapapa,

Nougatine Glacée aux Ecorces d'Orange Confites et Grand Marnier 8.00 €

Glaces et Sorbets

1 Boule : 2.80 €

2 Boules : 5 €

3 Boules : 7.50 €

Glaces : Vanille, Café, Pistache, Rhum/Raisins,
Caramel au Beurre Salé, Tropézienne

Sorbets : Carotte/Orange/Gingembre, Chocolat Noir,
Cassis, Passion, Citron Vert, Abricot, Fraîse,
Framboise, Ananas, Poire, Noix de Coco

*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