

Les Entrées

Petite Friture d'Éperlans (portion Entrée) 9 €

Sauce Tartare et Salade Verte

Salade Comtoise 10 €

Salade, Tomate, Comté 12 mois, Saucisse Montbéliarde, Œuf Mollet

Friture de La Mer (portion Entrée) 11 €

Calamars, Chipirons, Crevettes, St Jacques, Sauce Tsatsiki Menthe/Ciboulette et Salade Verte

Burrata de Chèvre Fraîcheur 13 €

Burrata de Chèvre, Gaspacho de Petits Pois, Tartare de Tomate, Lardons de Chorizo, Oignons Frits, Tartine Provençale Toastée

Panna Cotta d'Avocat, Tartare de Thon 15 €

Panna Cotta d'Avocat, Tartare de Thon à la Tomate Confitée, Suprêmes de Pamplemousse, Salade

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

Foie Gras de Canard Maison, Chutney Fraîse/Rhubarbe 18 €

Pain aux Fruits Rouges Toasté

Les Poissons

Petite Friture d'Éperlans (portion Plat) 14 €

Sauce Tartare, Frites et Salade Verte

Friture de La Mer (portion Plat) 18 €

Calamars, Chipirons, Crevettes, St Jacques, Sauce Tsatsiki Menthe/Ciboulette et Salade Verte et Frites

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

(2 X 85 g)

Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Butternut/Patate Douce

Filets de Perche Meunière 26 €

Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Butternut/Patate Douce

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

accompagnées de Gratin Dauphinois

Au Rayon Marée, en ce Moment... 26 €

Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Butternut/Patate Douce

Les Viandes

Tartare de Boeuf «Charolais» aux Couteaux 20 €

Déclinaison avec 3 petites garnitures à votre convenance : Tartare de Courgettes, Crumble de « Parmesan », Tapenade Olive/Tomate
Frites et Salade Verte (viande française)

Noix d'Entrecôte Grillée / Boeuf Black Angus 24 €

(origine Uruguay)

Frites et Salade Verte

Supplément Sauce Crème, Cèpes et Morilles : 8 €

Suprême de Poulet Noir Breton à la Crème et au Vin Jaune 24 €

Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Butternut/Patate Douce

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

Riz Basmati, Légumes du Marché, Purée Butternut/Patate Douce

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

Gratin Dauphinois, Légumes du Marché

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

Gratin Dauphinois, Légumes du Marché

Les P'tits Gourmets 12 € : (- de 12 ans)

Aiguillettes de Poulet Panées aux Corn Flakes/Frites

ou

Émincé de Quenelle, Sauce Nantua/ Riz

1 Coupe Glacée 2 boules

Les Fromages

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

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8€

Les Gourmandises Pâtisseries

Café Gourmand 7€

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

Crème Brûlée à la Vanille 7€

Pain aux Raisins Perdu à la Fleur d'Oranger,

Bavarois Rubané Fraîse, Pomme verte, Mirabelle 8€

Baba au Rhum Épicé,

Panna Cotta Ananas, Abricots Rôtis à la Verveine 8€

Tiramisu « Alexander » 8€

Biscuit imbibé Cacao/Cognac, Mousse Mascarpone, Sorbet Chocolat Noir et Coulis Chocolat Dulcey

Salade de Fruits Frais Maison 7€

Les Gourmandises Glacées

Vacherin « Dé-Couvre Feu... » 7€

Sorbet Carotte/Orange/Gingembre, Glace Vanille Black Ice, Meringue, Chantilly Cranberry

Nougatine Noix/Sésame Noir, Glacée

aux Ecorces d'Orange Confites et Mandarine Napoléon 9€

Glaces et Sorbets

1 Boule : 2.80€ 2 Boules : 5€ 3 Boules : 7€

Glaces : vanille, Cappuccino, Pistache, Rhum/Raisins, Confiture de Lait, Praliné Chouchou, Panettone, Banoffee

Sorbets : Carotte/Orange/Gingembre, Chocolat Noir, Myrtille, Hibiscus/Passion/Banane, Kalamansi, Abricot, Framboise, Ananas, Poire