

# Entrées Froides

Salade Aindinoise      Petite : 11 €    Grande : 16 €

*(Salade, Tomate, Jésus Cuit, Tomme de l'Ain, Oignons Frits)*

Terrine de Lièvre aux Cèpes et Marrons, Pomme Cuite et Oignons au Balsamique    14 €

Foie Gras de Canard Maison,  
Chutney d'Ananas aux Epices Douces, Pain au Maïs Toasté    20 €

Pain de Truite et Truite Fumée, Crème Légère aux Agrumes et Curcuma    14 €

# Entrées Chaudes

Friture de Filets de Perchette    10 €

*Sauce Tartare et Salade Verte*

Mousseline de Saumon, Epinard et St Jacques, Armoricaïne de Langoustine    19 €

Grenouilles Fraîches à La Persillade    18 € (selon arrivage)

*(150 gr)*

*Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris*



# Les Poissons

Friture de Filets de Perchette 18 €

*Sauce Tartare, Frites et Salade Verte*

Quenelles de Brochet, Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses 19 €

*Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons de Paris*

**Supplément Queues d'Écrevisses : 5 €**

Filets de Perche Meunière 25 €

*Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons de Paris*

Filet de Bar Poché, Sauce Hollandaise à l'Orange Maltaise 27 €

*Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons de Paris*

Mousseline de Saumon, Epinard et St Jacques, Armoricaïne de Langoustine 29 €

*Riz Basmati, Légumes, Flan de Champignons de Paris*

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, Fond de Poêlage aux Noisettes et Cranberries 21 €

*Flan de Champignons de Paris, Légumes, Blini de Pomme de Terre*

Faux-Filet de Boeuf «Dry Aged» Grillé 27 €

*(Origine France, Viande maturée 5 à 6 semaines)*

*Frites et Salade Verte      Supplément Sauce Crème, Morilles et Girolles : 8 €*

Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune 25 €

*Flan de Champignons de Paris, Blini de Pomme de Terre, Légumes*

Poulet de Bresse à la Crème, Morilles, Girolles et Vin Jaune 33 €

*Riz Basmati, , Blini de Pomme de Terre, Légumes*

## Les Abats

Tête de veau Braisée aux Trois Champignons 19 €

*(Girolles, Trompettes, Champignons de Paris) Panais confit et Pommes Vapeur*

Coeur de Ris de veau Meunière ou À la Persillade 27 €

*Flan de Champignons de Paris, Blini de Pomme de Terre, Légumes*

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

*Riz Basmati, , Blini de Pomme de Terre, Légumes*

Les plats en direct demandent environ 20 minutes de préparation

*Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris*



# Les Menus

## Menu Quénie 25€

Ce menu n'est pas servi  
les Dimanches et Jours Fériés

### Salade Aindinoise

(Salade, Tomate, Jésus Cuit, Tomme de l'Ain, Oignons Frits)



Quenelle de Brochet,  
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

Riz Basmati / Supplément Écrevisses : 5€



Crème Brûlée Vanillée

ou

Vacherin Croquantine et Bergamote

Meringue, Glace Noisettes Caramélisées, Sorbet Bergamote

## Les P'tits Gourmets 12€

(Pour les moins de 12 ans)

Steak Haché de Boeuf, Frites

ou

Émincé de Quenelle, Sauce Nantua  
Riz Basmati



Glaces 2 Boules au choix

## Menu des Sapins 35€

Terrine de Lièvre aux Cèpes et Marrons  
Pomme Cuite et Oignons au Balsamique

ou

Pain de Truite et Truite Fumée  
Crème Légère Agrumes et Curcuma



Souris de Cerf Braisée,  
Fond de Poêlage Noisettes et Cranberries

ou

Quenelle de Brochet,  
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses

Supplément Écrevisses : 5€

ou

Tête de Veau Braisée aux 3 Champignons



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisrières ou Glacées

## Menu du Lac 45€

Grenouilles Fraîches à la Persillade (150 gr)

ou

Foie Gras de Canard Maison  
Chutney d'Ananas aux Épices Douces

ou

Mousseline Saumon, Épinards et St Jacques  
Armoricaïne de Langoustines



Poulet de Bresse à la Crème et Vin Jaune  
Supplément Morilles et Girolles : 8€

ou

Coeur de Ris de Veau Meunière ou Persillade  
Supplément Morilles et Girolles : 8€

ou

Filet de Bar Poché,  
Sauce Hollandaise à l'Orange Maltaise

ou

Quenelle de Brochet et Queues d'Écrevisses  
Sauce Nantua au Beurre d'Écrevisses



Les Affinés de Maître Fromager

ou

Faïsselle Fromage Blanc



Gourmandises Pâtisrières ou Glacées

## Formules du Jour

DUO : Entrée + Plat ou Plat + Dessert : 15€

TRIO : Entrée + Plat + Dessert : 18€

Servies uniquement au Déjeuner du Lundi au Vendredi Hors Jours Fériés



L'établissement ferme  
ses portes à Minuit

Les plats « Faits Maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris

# Les Fromages

Faïsselle Fromage Blanc (Nature ou à la Crème) 5.50 €

Plateau des Affinés de Maître Fromager 8.50 €

# Les Gourmandises Pâtisseries

Café Gourmand 7.50 €

*Accompagné de 4 Mini Pâtisseries*

Crème Brûlée Vanillée 7.50 €

Dôme Chocolat Lactée Caramel, Coeur Coulant Coco, Glace au Sésame Noir 8.50 €

Baba au Macvin, Gelée Pomme/Poire, Chantilly 8.50 €

Tiramisu Marron-Mandarine 8.50 €

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

Macaron Pina Colada, Compotée Mangue/Ananas, Sorbet Rhum Don Papa 8.50 €

*Coulis Mangue-Passion*

*Prix Nets : TVA 10 % et Service Compris*



# Les Gourmandises Glacées

Vacherin Croquantine et Bergamote 8.00 €

*Meringue, Glace Noisettes Caramélisées, Sorbet Bergamote*

Nougatine Glacée aux Écorces d'Oranges Confites et Grand Marnier 9.00 €

## Glaces et Sorbets

1 Boule : 3.00 €    2 Boules : 5.00 €    3 Boules : 6.50 €

Glaces : Vanille, Café, Marron, Mirabelle, Noisettes,  
Pistache, Rhum/Raisins, Caramel au Beurre Salé, Sésame Noir

Sorbets : Chocolat Noir, Cassis, Passion, Citron Vert, Abricot, Framboise  
Fraise, Ananas, Bergamote, Poire, Myrtille, Rhum Don Papa

*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*

