

« La Carte »

Les Entrées

| | | |
|--|---------------------------|-----|
| L'Oeuf* Oeuf Mollet, Purée de Rutabaga et Émulsion à l'Huile de Truffe | <i>grande portion 16€</i> | 9€ |
| Terrine ou Paté en Croute** *** Terrine ou Paté en Croute | <i>grande portion 18€</i> | 10€ |
| Le Maquereau Maquereau Mariné au Citron Vert, Condiment Rhubarbe, Carpaccio de Radis de Couleur à l'Estragon | <i>grande portion 18€</i> | 10€ |
| Le Boeuf Tataki de Boeuf aux Graines de Moutarde, Crème Curcuma et Navet Long Mariné aux Fruits Rouges | <i>grande portion 18€</i> | 10€ |

Les Plats

| | |
|--|-----|
| Le Plat du Jour | 16€ |
| L'Agneau*** Poirine d'Agneau Confite, Purée de Racine de Persil, Carotte Chantenay Glacée à la Menthe et Noisette, Ail Confit, Jus d'Agneau | 19€ |
| La Pièce de Boeuf Snackée du Jour | 22€ |
| Le Ris de Veau Snacké**, Poêlée du Moment | 42€ |
| La Côte de Boeuf, à partager à 2 Côte de Boeuf, jus au vin rouge, accompagnée du Gratin Dauphinois comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy! 30 minutes de préparation sont nécessaires - viande origine France Irlande Pays-Bas | 85€ |

Les Plats de Grand-Maman

| | |
|--|-----|
| La Blanquette de Veau Veau en Blanquette Traditionnelle et Légumes de Saison, Riz Vénéral et Riz Rouge | 19€ |
| Le Bourguignon** Boeuf Confit Bourguignon, Pétales d'Oignons, Carotte et Orecchiette | 19€ |
| L'Aïoli** Poissons de Roche Pochés, Pomme de Terre Fondante, Aïoli et Soupe de Poissons | 24€ |

Desserts – 8€

Le Chariot de Gourmandises,

desserts en bocal composés par Alex Rochel ou Choux du Jour

Glaces et Sorbets

Gourmands et (V)ivants, assortiment de desserts : riz au lait, crème caramel, mousse au chocolat, biscuit, tulle, confiserie...

« Bar à Vin »

Les Incontournables à partager

| Assiette | Charcuterie | Fromage | Mixte |
|----------|-------------|------------|------------|
| Petite | <u>12€</u> | <u>12€</u> | <u>16€</u> |
| Grande | <u>28€</u> | <u>29€</u> | <u>34€</u> |

Assortiment du jour de plats à partager, légumes, viandes, poissons :

| | |
|-------|------------|
| Petit | <u>18€</u> |
| Grand | <u>36€</u> |

La Côte de Boeuf, à partager à 2 85€
Côte de Boeuf, jus au vin rouge, accompagnée du Gratin Dauphinois comme il est fait dans le Dauphiné chez les Savoy!
30 minutes de préparation sont nécessaires
viande origine France Irlande Pays-Bas

Quelques vins sélectionnés par Bruno :

(Tous les vins doivent être dégustés avec un met)

Vin Blanc

2017 MusKdet M.Bedouet

bouteille 28,00 €
pichet 50cl 19,00 €
verre 6,00 €

2015 Anjou « Les Bergères » Domaine FL

bouteille 29,00 €
pichet 50cl 20,00 €
verre 6,00 €

2017 Menetou Salon « Les Bornés » M. Pellé

bouteille 34,00 €
pichet 50cl 23,00 €
verre 7,00 €

Vin Rouge

2017 Côte du Rhône « Le Temps et venu » S. Ogier

bouteille 30,00 €
pichet 50cl 23,00 €
verre 7,00 €

2016 Minervois « Estibals » Domaine Ostal Cazes

bouteille 30,00 €
pichet 50cl 23,00 €
verre 7,00 €

2017 Côte du Roussillon « Les Sorcières » Clos des Fées

bouteille 38,00 €
pichet 50cl 26,00 €
verre 8,00 €

Les Champagnes, Vins effervescents

Crémant de Limoux « Joséphine » Dom. les Hautes Terres

la bouteille 48,00€
la flute 10,00€

Champagne Brut Majeur - Ayala - Maison Bollinger

la bouteille 80,00€
la flute 14,00€



Nos producteurs et partenaires : Le Pain cuit sur place de la Maison Landemaine à Paris / Les fromages: les Crottins de Chavignol et le Santranges de la Ferme Bailly/Blain dans le Cher, le Saint-Nectaire au lait cru 3 à 5 mois d'affinage de la Ferme Bertinet à Picherande, le Lavort de la Ferme Ris, le « FromNi » Chèvre-Brebis d'Auvergne, le Comté de 18 à 42 mois d'affinage de la Ferme Lehmann à Verrière de Joux, le Mont d'Or de la fruitière de Monsieur Michelin / Les légumes du Jardin de Elise et Thierry Riant dans les Yvelines / Les Jeunes Pousses, d'Audrey d'Hydropousse / Les Thés ont été passionnément sélectionnés par Gilles Brochard / Les merveilleuses Tisanes de l'Amante Verte / Le Café de l'Arbre à Café...

allergènes : tous les mets contiennent des produits laitiers et la plupart des desserts contiennent de l'oeuf, du gluten et des fruits à coque

*oeuf **gluten ***fruits à coque ****crustacés - demander des informations auprès du personnel en salle

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2002-1465 EN DATE DU 17/12/2000.
LE RESTAURANT (V)IVRE AINSI QUE SES FOURNISSEURS S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE EUROPÉENNE.