

## Restaurant

### Les Entrées

Paté en Croûte** ***	10€	<b>(V)ivre</b> <i>grande portion</i> 18€
Ktipiti de Poivron Rouge** *** <i>(fêta, fromage blanc, poivron rouge rôti, thym),</i>		
Blinis, Corne de Cerf et Éclats de Noix	10€	18€
Caspacho de Melon Charentais à la Menthe, Réduction de Porto Rouge, Groseille	11€	20€
Carpaccio de Joue de Bœuf, Tomates Confitée, Chèvre Frais et Huile de Thym	12€	22€

### Les Plats

Le Plat du Jour	16€
Échine de Cochon Rôtie, Piperade et Petit Pois à l'Ail des Ours, Sauce Vierge	19€
La Pièce de Bœuf Snackée du Jour	22€

### Les Plats de Grand-Maman

<b>Le Pot au Feu**</b>	19€
Boeuf Confit, Légumes en Pot au Feu, Pickles d'Oignon, Moelle & Pain Grillé	
<b>Le Veau Marengo**</b>	19€
Sauté de Veau, Cuisine de Carotte, Pomme de Terre, Oignons Grelots et Jus de Viande Tomaté	
<b>L'Aïoli**</b>	24€
Poissons de Roche Pochés, Pomme de Terre Fondante, Aïoli et Soupe de Poissons	

### Pour les Supers (V)ivants

<b>Le Ris de Veau Snacké**</b> , Poêlée du Moment	42€
<b>La Côte de Bœuf, à partager à 2</b>	85€
Côte de Bœuf, 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	

Nos producteurs et partenaires : Le Pain cuit sur place de la Maison Landemaine à Paris / Les fromages: les Crottins de Chavignol et le Santanges de la Ferme BallyBlain dans le Cher, le Saint-Nectaire au lait cru 3 à 5 mois d'affinage de la Ferme Bertinet à Picherande, le Lavart 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 fromagerie 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'Abre à Café...

allergènes : tous les mets contiennent des produits laitiers et la plupart des desserts contiennent de l'œuf, du gluten et des fruits à coque  
\*œuf \*\*gluten \*\*\*fruits à coque \*\*\*\*crustacés - demander des informations auprès du personnel en salle

## Bar à Vin

Assiette	Charcuterie	Fromage	Mixte
Medium	<u>12€</u>	<u>12€</u>	<u>16€</u>
Grande	<u>28€</u>	<u>29€</u>	<u>34€</u>

### Grignotage pour (V)ivants à partager

L'Envie	18€
- Paté en Croûte	
- Ktipiti de Poivron Rouge et Blinis	
- Carpaccio de Joue de Boeuf	
- Surprise	
Grande Envie	36€
- Petite envie +	
- Caspaccho de Melon	
- Tartine Grillée de Moelle	
- Jambon de Pays	

### Gourmandises - 8€

#### Le Charlot de Gourmandises,

desserts en bocal composés par Alex Rochel

#### Glaces et Sorbets

**Gourmands et (V)ivants**, assortiment de desserts :

pour 1 personne:

- Crème Caramel
- Riz au Lait
- Glace
- Biscuit, Tuiles...

pour 2 personnes:

- pour 1 personne +
- 1 glace
- Guimauve
- Financier



**CUISINE MAISON  
ET DE SAISON**