



# POUR LE DEJEUNER

À COMPOSER VOUS-MÊME SELON VOS ENVIES

33 € (1Entrée - 1Plat Ou 1Plat - 1Dessert )

38 € (1Entree - 1Plat - 1Dessert ) *Sup fromage 8€*

Hors jours Fériés

# LES ENTRÉES



## LE FOIE GRAS TERRINE

Moelleux de foie gras Mi- Cuit, Coulis au Café.

## LE SAUMON SAUVAGE (sup 8€)

Saumon D'Ecosse Façon Gravelax, Gel Mangue & Citron Kalamansi.

## LA COURGE

Velouté de Courge Arômes Miel & Truffe.

## CHAUD FROID DE CRABE (sup 6€)

Pressé de Crabe au Gingembre Emulsion D'Etrilles, Infusion Lait à la Verveine.

## LA RAVIOLE

Raviole de Cabillaud, Tombée de Champignons & Petits Légumes.

Prix nets / Service Compris

# LES PLATS

## POISSON



### LE SAUMON SAUVAGE (sup 8€)

Filet de Saumon D'Ecosse, Risotto à la Betterave, Crumble de Lard.

### LE LOUP

Filet de Loup de Méditerranée, Tombée D'Epinards, Jus aux Agrumes.

### LA SAINT-JACQUES (sup 8€)

Snackée, Purée de Légumes Racine, Jus « Corsé » & Perles de Truffe.

### LE VEGETARIEN

Panier du Marché et Tartelette Feuilletée.

# LES PLATS



VIANDE (Nos Viandes sont en Cuisson Basse T°)

## LE CERF (sup 10 €)

Dos de Cerf, Purée de Chou Rouge aux Myrtilles, Polenta Crémeuse, Châtaignes Rôties.

## LA CANETTE DE LA DOMBES

Filet de Canette en Croute de Noisettes, Tombée de Champignons du Moment, Pommes Grenailles.

## LA PRESA DE PORC (sup 8€)

Porc Ibérique Laqué Teriyaki, Wok Asiatique.

Foie gras & Canette : origine France – Cerf / Porc : origine UE

Prix nets / Service compris



## FROMAGE

Poire Moelleuse et Roquefort Papillon Noir, Nuage Sucré

## LES DESSERTS Sont A commander en début de repas

### LE CHEESE CAKE (sup 2€)

En Croquant de Chocolat, Sorbet Fruits Rouges.

### LE 70

Pour les Amoureux du Chocolat Noir.

### LE CITRON

En découverte surprise...

### LA BANQUISE

Trilogie de sorbets sur « ICEBERG ».