

Suggestions de notre Chef

Saumon fumé Ecossais Label Rouge (1.4.7)

Persil, échalotte, citron, crème épaisse et toasts

Entrée : 22.50€

Plat : 36.00€ (Salade et frites maison)

Tartare de Dorade et Bar Bio (1.3.4.10.12)

Aux citrons vert et jaune, radis, petits pois, groseille, coriandre et mayonnaise aux pamplemousses

Entrée : 22.50€

Plat : 36.50€ (Salade et frites maison)

Vitello Tonnato (3.4.7.10.12)

Veau cuit en basse température puis coupé finement, tranches de thon frais, caprons, roquette et parmesan

Entrée : 19.50€

Plat : 32.50€ (Frites maison)

Salade de chèvre chaud (1.3.7.8.10.12)

Chicon et salade romaine, fruits rouges, tomates, olives Kalamata, noix et vinaigrette miel et moutarde

Entrée : 19.50€

Plat : 29.50€

Filets de Dorade royale farcie façon saltimbocca (1.3.4.7.12)

Jambon de bœuf et saumon, sauce à l'oseille, riz et légumes

36.00€

Civet de biche aux saveurs de cabosse (1.3.7.12)

Spätzle, pomme rôtie et confiture aux airelles

29.50€

Côtes de chevreuil sauce grand veneur (1.7.12)

Gratin dauphinois, chicons braisés, pomme rôtie et confiture d'airelles

36.50€

Cordon bleu revisité du Chef (1.3.7)

Jambon de bœuf ibérique Cecina, mozzarella, Scarmorza fumé, parmesan, tomates confites, basilic

Sauce champignons et frites maison

34.50€

Pour les Gourmands

Coupe BDJ (1.3.7)

Glace vanille, glace pistache, huile de courge, graines de potiron toastée, chantilly et biscuit gaufrettes

14.50€

Coupe exotique (1.3.7)

Glace vanille et sorbet mangue, mangue fraîche, coulis exotique, meringue et chantilly

12.50€

Panier croustillant aux fruits rouges, crème chiboust, coulis (1,3.7.8)

12.50€

Soufflé glacé au Grand Marnier (3.7.8)

14.50€

Sorbet colonel Royale (1.7.12)

Sorbet citron, vodka, champagne, framboises et petites galettes

16.50€