

ENTRÉES

Oeufs Meurette Deux oeufs "plein air" parfaits, champignons, poitrine fumée, croûtons dorés, sauce marchand de vin.	14 €
Crèmeux de Lentilles Vertes du Puy AOP Chips de lard, crumble de parmesan et noisettes du Piémont.	14 €
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé Croûtons dorés, 8 pièces.	16 €
Pâté-Croûte du Chef 4 Participations au championnat du monde de pâté-croûte. Veau*, porc*, volaille*, canard*, pistaches, morilles, persil, cognac, assaisonnement. Mesclun de salade, confiture d'oignons.	18 €
Suggestions du Moment sur Ardoise	

PLATS

Poisson du Moment Fenouil braisé à la Marseillaise. Sauce Champagne.	24 €
Risotto Parmesan au Poulpe Grillé Sauce vierge au citron Yuzu et herbes fraîches.	28 €
Filet de Bœuf "Herdshire" aux Morilles Poêlée de shitakés et pleurotes en persillade.	29 €
Façon Rossini (Toast et foie gras chaud poêlé)	+ 4 €
Escalope de Veau* Milanaise Purée de pommes de terre.	25 €
Suggestions du Moment sur Ardoise	
Menu enfant Sirop, plat et 2 boules de glace.	14 €

FROMAGES ET DESSERTS

Assiette de Fromages Secs	7€
Faisselle Nature, crème, coulis de fruits rouges ou crème de marrons.	4€
Ile Flottante à la Praline Rose Crème anglaise à la vanille de Madagascar et caramel laitier.	7 €
Profiteroles Glace vanille Bourbon "Glaces des Alpes", chantilly, sauce chocolat.	8 €
Mi cuit au Chocolat Valrhona Caraïbes 66% (10 min de cuisson) Coeur coulant, crème anglaise à la vanille de Madagascar.	8 €
Suggestions du Moment sur Ardoise	

LE CHAUDRON

Prix nets taxes et service compris - La carte des allergènes est à votre disposition à l'accueil.

C A R T E