

Les Entrées	Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes	13,80 €
	Oeuf de Poule Bio, Bénédicte et Truite "Maison Murgat" au Poivre Noir	13,50 €
	Daurade Royale Marinée, Pomme Granny, Vinaigrette à l'Aneth	16,80 €
	Foie Gras au Naturel, Chutney Mangue-Ananas	21,00 €
	Soupe Froide de Brocolis et Epinards, Burrata, Huile d'Herbes	13,50 €
	Rôti de Veau Finement Tranché, Mayonnaise au Thon et Condiments	14,50 € / 21,00 €
Les Viandes	Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Morilles, Petits Pois à la Française	26,00 €
	Foie de Veau Français, Vinaigre de Framboise, Epinard Frais et Purée Maison	28,00 €
	Cochon de Montagne du Massif Central "8 heures", Miel, Epices et Abricots	24,00 €
	Entrecôte Grillée Semi-Parée d'Imanol Jaca à la Fleur de Sel ou aux Morilles	36,00€ / 39,00 €
	Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes de Terre Sautées, Cornichons, Mayonnaise	19,80 €
	Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	
	En 200 gr	22,00 €
En 380 gr pour les Amateurs	29,00 €	
Le Royal en 500 gr	35,00 €	
Les Poissons	Poulpe Mariné aux Agrumes, Salade Romaine, Crudités et Fromage de Brebis	26,00 €
	Aile de Raie, Pêche Française, à la Grenobloise et Purée Maison	28,00 €
	Bourride de Cabillaud à la Sétoise	28,00 €
Les Fromages	Fromage Blanc en Faisselle, Crème Epaisse ou Coulis de Fruits Rouges	5,50 €
	Demi Saint-Marcellin	5,50 €
	Assiette de Fromages	7,00 €
Les Desserts	Œuf à la Neige aux Pralines Roses et Crème Anglaise	9,00 €
	Pavlova Exotique, Compote Mangue-Ananas et Crème Mascarpone au Tonka	9,50 €
	Tarte au Citron "Minute", Meringue à la Française	9,00 €
	Dacquoise aux Amandes, Fruits Rouges Verveine, Crème Légère Vanille et Fleur d'Oranger	9,50 €
	Carré Chocolat, Noisettes Grillées	9,50 €
	Glaces et Sorbets Artisanaux	9,00 €
	Café Gourmand	10,00 €

**Pour les plats Végé, nous nous adaptons à votre demande**  
*Prix nets/Service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande*

## Notre Menu

43,00 €

### Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Blond et Pickles de Légumes Ou  
Soupe Froide de Brocolis et Epinards, Burrata, Huile d'Herbes

### Les Plats

Cochon de Montagne du Massif Central "8 heures", Miel, Epices et Abricots Ou  
Bourride de Cabillaud à la Sétoise

### Les Desserts

Œuf à la Neige, Pralines Roses et Crème Anglaise Ou  
Tarte Citron "Minute", Meringue à la Française

## Nos Verres de Vin

12 cl

Blancs	IGP Urfé « Sauvignon blanc & Gris sur Volcan » Gilles Bonnefoy 2023	6,80 €
	Saint-Joseph Domaine Gérard Boucher 2022	9,60 €
	Condrieu « Les Terroirs » Domaine François Merlin 2022	16,50 €
	Bourgogne « Chardonnay » Domaine Henri Boillot 2020	12,50 €
	Vin de pays d'Hérault « Jourde » Domaine Chapelle Saint-Mathieu 2021	7,60 €
	Alsace Gewurztraminer « Riquewihr » Domaine Trapet 2018 (Moelleux)	8,40 €
Rouges	Bandol Domaine de Suffrène 2020	8,80 €
	Fleurie « Les Cocottes » Domaine Anne-Sophie Dubois 2022	7,20 €
	Crozes-Hermitage « Sens » Domaine Fayolle 2023	8,80 €
	Chorey-lès-Beaune « Plantes des Plantes » Domaine Zito & Faucon 2018	12,50 €
Rosés	Côtes de Provence « Les Terrasses » Domaine de la Courtade 2023	7,50 €
	Marsannay Domaine Charles Audoin 2023	8,50 €
Bulle	Champagne Valentin Leflaive « Blanc de Blancs »	16,00 €
Vins de Dessert		9 cl
	Jurançon « Historique » Domaine Bellegarde 2020	8,40 €
	Vin de France « Malvasie Passitu » Domaine Mariotti-Bindi 2016 (Corse)	7,90 €
	Porto Lagrima Ramos Pinto Blanc/Rouge	8,00 €
	Porto Quinta de Ervamoira Vintage 2007	18,00 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge, Rosé)	15,00 €