Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Gras et Pickles	13,80 €
Tartare de Thon, Vinaigrette au Coing et Noisettes Grillées	16,80 € / 24,00 €
Foie Gras, Chutney de Figues Fraîches et Brioche Toastée	21,00 €
Oeuf Bio Fermier aux Morilles	14,50 €
Cappuccino de Cèpes, Lard Grillé et Châtaigne	14,80 €
Brioche Moelleuse au Crabe, Oeufs de Truite et Bergamote	16,50 €

Les Viandes

Suprême de Volaille Fermière Label Rouge aux Morilles, Légumes de Saison	28,00 €
Foie de Veau Français Tradition, Purée Maison et Vinaigre de Framboise	28,00 €
Confit de Bœuf de notre Région, cuit “8 heures”, Jus au Thym et Romarin	26,00 €
Boudin Noir “Christian Parra”, Pomme Reinette au Miel et Purée Maison	25,00 €
Entrecôte Grillée Semi-Parée Montbéliarde à la Fleur de Sel ou aux Morilles	38,00€ / 41,00 €
Pomme de Ris de Veau Français au Beurre Noisette, Grenailles et Girolles	38,00 €
Assiette Brasserie : Rosbif, Salade Mesclun, Pommes Grenailles, Cornichons, Mayonnaise	19,80 €
Tartare de Bœuf Tradition dans la Bavette d'Aloyau	
En 200 gr	22,00 €
En 380 gr pour les Amateurs	33,00 €
Le Royal en 500 gr	38,00 €

Les Poissons

Dos de Cabillaud Islandais, Bigarade au Vin Rouge, Purée de Potimarron et Champignons	29,00 €
Escalope de Saumon Label Rouge à L’Estragon, Purée de Céleri et Légumes Rôtis	28,00 €
Poulpe Grillé au Piment d’Espelette et Petits Légumes	26,80 €

Les Fromages

Les Fromages de la Fromagerie B.O.F à la Martinière

Faisselle, Crème Épaisse ou Coulis de Fruits Rouges	5,50 €
Saint-Marcellin Fermier au Lait Cru de la GAEC des Essarts	5,50 € / 10,00 €
Assiette de Fromages Affinés	9,50 € / 16,00 €

Les Desserts

Île Flottante, Caramel Beurre Salé, Noisettes	9,50 €
Tarte Bourdaloue, Frangipane aux Noix de Pécan, Sorbet Poire et Zeste d’Orange	9,80 €
Tarte au Citron, Sablé Breton, Crémeux Citron et Citron Confit, Meringue Française	9,80 €
Moelleux Café comme un Liégeois	9,80 €
Chou comme une Profiterole, Glace Vanille Maison et Chocolat Chaud	9,80 €
Glaces et Sorbets Maison	9,50 €
Café Gourmand	11,00 €

Pour les plats Végé, nous nous adaptons à votre demande

Prix nets/Service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande

Notre Menu

44,00 €

Les Entrées

Terrine de Volaille, Pistaches, Foie Gras et Pickles
Ou
Cappuccino de Cèpes, Lard Grillé et Châtaigne

Les Plats

Confit de Bœuf de notre Région, cuit “8 heures”, Jus au Thym et Romarin
Ou
Escalope de Saumon Label Rouge à L’Estragon, Purée de Céleri et Légumes Rôtis

Les Desserts

Île Flottante, Caramel Beurre Salé, Noisettes
Ou
Moelleux Café comme un Liégeois

Nos Verres de Vin

		12.5 cl
Bulles	Champagne Guy Charbault « Euphonie des Terroirs » Brut	16,00 €
	Montlouis sur Loire « Nouveau Nez » Domaine la Grange Tiphaine 2023	9,00 €
Blancs	Saint-Joseph « Les Vessettes » Domaine de la Roche Paradis 2024	9,20 €
	Vin des Allobroges « Silice Blanc » Domaine des Ardoisières 2024	7,20 €
	Bourgogne Hautes Côtes de Nuits « Vieilles Vignes » Domaine Julien Cruchandeau 2023	9,00 €
	Muscadet-Sèvre-et-Maine sur Lie « Amphibolite » Domaine Jo Landron 2025	6,50 €
	Jurançon « Ballet d’Octobre » Domaine Cauhapé 2024	7,20 €
Rouges	Beaujolais-Villages Domaine de la Combe Morguière 2024	6,90 €
	Vacqueyras « Azalaïs » Domaine du Sang des Cailloux 2024	9,20 €
	Saumur Champigny « Paterne » Domaine Antoine Sanzay 2024	7,20 €
	IGP des Côtes Catalanes « Segna de Cor » Domaine le Roc des Anges 2023	8,60 €
	Monthélie Domaine Dujardin 2023	13,00 €
Rosés	Côtes de Provence « Vieilles Vignes » Château la Valetanne 2025 (Provence)	7,00 €
		6 cl
Vins de Dessert	Muscat de Céphalonie Domaine Pétrakopoulos 2022	7,00 €
	Maury « Fagayra Blanc » Domaine Roc des Anges	6,00 €
	Arbois Pupillin « Vin Jaune » Domaine de la Renardière 2015	15,00 €
	Ratafia de Champagne « Solera 1990-2019 » Henri Giraud	6,00 €
	Nos Pots Lyonnais en 46 cl (Blanc, Rouge)	15,00 €

Prix nets/Service compris. Tableau des allergènes disponible sur demande