

## À GRIGNOTER

Assiette de saucisson sec Ibaïma **8€**

Comte AOP 18 Mois Charles Arnaud **9€**

## ENTRÉES

Oeuf mayonnaise, Coulis de Cresson  
& Oeufs de truite **9 €**

Vol-au-vent de Champignons des bois,  
Condiment ail & persil **15 €**

Soupe à l'oignon & Croûtons gratinés au  
comté **12 €**

Carpaccio de Saint-Jacques à l'huile de noix,  
Condiment balsamique blanc et butternut,  
noix torréfiés **17 €**

Terrine maison (volaille, canard & lapin),  
Pistache, Pickles de légumes &  
Moutarde violette **13 €**



## PLATS

Filet de sandre, Tombée de blette, Poire & Noisettes, Beurre  
blanc citronné **25 €**

Millefeuille de pomme de terre, Crémeux mont-d'or, Pleurotes  
confites & Endives croquantes **24 €**

Pièce du Boucher **26 €**  
*Servi avec des frites & sauce au Poivre*

Ris de veau, Céleri rave en deux façons, Raisin blanc & Jus réduit **39 €**

## DESSERTS

Mousse au Chocolat, Fleurs de Sel  
& Huile d'Olive **10 €**

Riz au lait, Caramel au beurre demi-sel &  
Pistache caramélisées **9€**

Pain perdu, Caramel au beurre demi sel,  
Chantilly & Amandes caramélisées **10 €**