

CARTE DES METS

ENTRÉES & STARTERS

Salade Gourmande : Saumon à la ficelle, magret fumé, foie Gras, oeuf de caille	16,00.-	Gourmet salad : tied up smoked salmon, smoked duck breast fillet, foie gras, quail's egg
L'oeuf confit aux lentilles vertes du Puy,écume de lard	14,50.-	Green lentils from « Puy » preserve egg, bacon scum
Tartare de crabe aux agrumes, quenelle de sorbet safran du Dauphiné	19,00.-	Minced seasoned raw crab with citrus fruit, saffron from « Dauphiné » sorbet quenelle
Velouté de petits pois maraîcher, foie gras poêlé et tuile de beaufort	16,00.-	Velvety fresh garden peas, pan sauteed foie gras, thin lace of Beaufort cheese
Foie gras de canard mi-cuit, poire pochée au vin rouge et toasts briochés	21,00.-	Semi cooked foie gras, poached in red wine pear, brioche toasts
Saumon gravelax, espuma de brillat-savarin et pousses de basilic thai	17,00.-	Gravelax salmon, espuma of Brillat Savarin cheese, Thai basil leaves

PLATS DISHES

POISSON

Filets de perches Meunière ·	28,50.-
À la provençale ·	29,50.-
À la crème ·	29,50.-
Frites et 1 légumes du moment	
Dos de saumon au beurre d'agrumes, coulis de cresson sauvage, risotto	24,00.-

Ombre chevalier au beurre blanc découpé en salle, frites et légumes du moment (Pièce pour 2 pers., prix par pers.)	31,00.-
--	---------

VIANDE

Pigeonneau royal rôti sur coffre, jus corsé, quenelle de céleri et radis noir	31,00.-
---	---------

Travers de boeuf affiné charolais aux oignons cébette et coriandre, gratin dauphinois	26,00.-
--	---------

Filet de boeuf façon rossini, purée de pommes rattées à la truffe	34,00.-
---	---------

Magret de canard sauce bigarade, polenta crémeuse aux éclats de noisettes	25,00.-
---	---------

Tartare de boeuf charolais préparé à votre convenance, frites maison et salade mêlée	19,00.-
---	---------

Carré de Veau aux Morilles cuit à basse température, Gratin Dauphinois	28,00.-
--	---------

FISH

Fresh perch fillets · Just fried with lemon · Provençal style · With a cream sauce With home-made french fries and vegetables of the day

Back of salmon with citrus fruit butter, wild watercress sauce, risotto

Whole Char carve in front of you with white butter sauce, home-made french fries and vegetables of the day (Entire fish for 2 persons, price per person)

MEAT

Young Royal pigeon, strong juice, celery and black radish quenelle
--

Ripened Charolais beef ribs, cebette pearl onions and coriander, Dauphiné-style creamed potatoes

Tenderloin of beef Rossini, mashed rat potatoes with truffles

Duck breast fillet with bitter orange sauce, creamy polenta with hazelnuts splinters
--

Charolais beef tartare prepared according to your taste, home-made french fries and mixed salad
--

Loin of veal low heat cooked with morel mushrooms, Dauphiné-style creamed potatoes
--

-Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne-

VÉGÉTARIENS

VEGETARIANS

Wok de Légumes du moment 19,50.- Wok of vegetables of the day

FROMAGES & CHEESES

Sélection de fromages 12,00.- Special selection of cheeses

Fromage blanc à la crème
et coulis de fruits rouges 7,00.- Fresh cream cheese,
red fruits sauce

DESSERTS

Demandez-nous
les gourmandises du moment

Ask us for
the delicacies of the moment

MENUS

MENU DU JOUR

Tous les midi de la semaine
sauf jours fériés

MENU OF THE DAY

Every day of the week except
public holidays

Formule entrée, plat
et dessert du jour 20.-

Menu starter, dish and
dessert of the day

Formule entrée, plat
ou plat et dessert du jour 16.-

Menu starter, dish or
dish and dessert of the day

Formule Plat du jour seul 14,50.- Menu dish of the day

MENU ENFANT

CHILDREN MENU

Steack haché, frites et glace 12,50.- Chopped steak, fries and ice cream

Filets de perches, frites et glace 14,50.- Perch fillets, fries and ice cream

-Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne-

MENU LOGIS

34,00.-

Saumon gravelax, espuma de
brillat-savarin, pousses de basilic Thai

Ou

Velouté de petits pois maraîcher,
foie gras poêlé et
tuile de beaufort

Et

Suggestion du moment

Et

Dessert du moment

Gravelax salmon, espuma of Brillat
Savarin cheese, Thai basil leaves

Or

Velvety fresh garden peas,
pan sauteed foie gras,
thin lace of Beaufort cheese

And

Suggestion of the day

And

Today's dessert

MENU RADEAU

39,50.-

L'oeuf confit aux lentilles vertes
du Puy, écume de lard

Ou

Salade Gourmande : saumon à la
ficelle, magret fumé, foie gras,
oeuf de caille

Et

Dos de saumon au beurre d'agrumes,
coulis de cresson sauvage,
risotto

Ou

Magret de canard sauce bigarade,
polenta crémeuse aux éclats
de noisette

Et

Dessert du jour

Green lentils from « Puy »
preserve egg, bacon scum

Or

Gourmet salad : tied up smoked
salmon, smoked duck breast fillet,
foie gras, quail's egg

And

Back of salmon with citrus fruit
butter, wild watercress sauce,
risotto

Or

Duck breast fillet with bitter
orange sauce, creamy polenta with
hazelnuts splinters

And

Today's dessert

-Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne-

MENU TERRE ET LAC

47,00.-

Foie gras de canard mi-cuit, poire
pochée au vin rouge et toasts briochés

Ou

Tartare de crabe aux agrumes,
quenelle de sorbet safran
du Dauphiné

Et

Pigeonneau royal rôti sur coffre,
jus corsé,
quenelle de céleri et radis Noir

Ou

Filet de boeuf façon rossini,
purée de pommes rattes à la truffe

Ou

Filets de perches meunière
ou à la provençale
ou à la crème,
frites et
légumes du moment

Et

Dessert au choix

Semi cooked foie gras, poached in
red wine pear, brioche toasts

Or

Minced seasoned raw crab with
citrus fruitsaffron sorbet quenelle
from « Dauphiné »

And

Young Royal pigeon,
strong juice,
celery and black radish quenelle

Or

Tenderloin of beef Rossini, mashed
rat potatoes with truffles

Or

Fillets of perch « meunière »
or provençal-style
or with cream sauce
with home-made french fries and
vegetables of the day

And

Choose your dessert à la carte

-Nos viandes sont de provenance France et Union Européenne-