



## LA CARTE

---



### LES ENTRÉES

---

**Terrine de volaille aux pistaches,** 13,00€  
pickles de légumes et mostarda

---

**Escalope de foie gras poêlée,** 16,50€  
pommes rôties et jus au vinaigre de pommes

---

**Oeuf façon « Meurette »,** 13,00€  
champignons, lardons et croûtons

---

**Gravlax de cœur de saumon d'Ecosse,** 16,50€  
blinis de sarrasin

---

**Jambon coupé main « Grand Reserva »** 14,00€  
“ 100 % Duroc de Batallé ” - affinage 24 mois

---

### Personnalisez votre repas

(Sur commande 72h à l'avance)

**Epaule d'agneau pour 3 à 4 personnes** 38,00€ / p

**Côtes de veau pour 2 personnes** 34,00€ / p

**Mille-feuilles vanille** 8,50 € / p

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France  
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.  
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.



## LES PLATS

—	
<b>Pomme de ris de veau à la crème</b> trompettes des morts et gratin Dauphinois	<b>32,00€</b>
—	
<b>Tataki de thon « cuit minute », légumes croquants</b> sésame, soja et douceur au wasabi	<b>24,00€</b>
—	
<b>Magret de canard laqué,</b> jus aux épices douces et miel de châtaignier “ façon Apicius ”, polenta crémeuse à la sauge	<b>23,00€</b>
—	
<b>Gnocchi de pommes de terre alla Genovese</b> pesto et olives noires	<b>18,00€</b>
—	
<b>Croque-Monsieur du Chef à la truffe,</b> mesclun de salade	<b>35,00€</b>
—	
<b>Dos de merlu des « Côtes Bretonnes » comme en Provence,</b> Carottes, pommes de terre et fenouil	<b>19,00€</b>
—	
<b>Poitrine de cochon et boudin snacké,</b> polenta crémeuse à la sauge	<b>19,50€</b>
—	
<b>Onglet de bœuf - 200gr - de la « ferme du Milon »,</b> confit d'échalotes, beurre d'estragon et gratin Dauphinois	<b>26,00€</b>



## LES FROMAGES

Fromagerie Tête d'Or

—	
<b>Faisselle de fromage blanc « fermier » lait cru,</b> nature, crème ou coulis de fruits rouges	<b>4,50€</b>
—	
<b>Fromage du jour</b> salade de jeunes pousses à l'huile de noisette	<b>6,50€</b>

## DESSERTS

—	
<b>Forêt Noire “recette traditionnelle”,</b> crème anglaise vanille	<b>8,00€</b>
—	
<b>Soufflé chaud au chocolat,</b> sorbet banane	<b>9,50€</b>
—	
<b>Omelette Norvégienne aux fruits exotiques</b>	<b>9,00€</b>
—	
<b>Ile flottante vanille, amande-caramel,</b>	<b>9,00€</b>
—	
<b>Tiramisù café</b>	<b>8,50€</b>
—	
<b>Assiette de fruits frais et sorbet du jour</b>	<b>8,00€</b>

La viande présentée sur cette carte est originaire de la France  
Cette carte est réalisée dans nos cuisines. Afin de garantir la fraîcheur de nos plats, certains sont proposés en quantité limitée.  
La liste des produits allergènes est à votre disposition à l'accueil.

Prix nets en euros, taxes et services compris.