



ENTRÉES... À LA CARTE

La dernière tartiflette

Pommes de terre, lard et oignons grillés, mousseline au Reblochon de Savoie

18.00€

Les Cuisses de grenouilles désossées

Panées Panko et tandoori, fine purée d'ail

19.00€

Le tataki de saumon, servi tiède

Infusé aux saveurs thaï, déclinaison de choux en pickles

19.00€

Le Foie gras, cuisiné par nos soins

Fine gelée de mangue et passion, toasts grillés

22.00€

Pour nos amis végétariens, nous nous ferons un plaisir
de vous proposer un plat ou un menu en fonction de vos envies...





VIANDES... À LA CARTE

Le Boudin noir

Purée de pommes de terre riche en beurre, pommes caramélisées au cidre, légumes de saison

27.00€

Le Suprême de volaille jaune, label rouge

Fine purée de céleri de région, légumes du moment juste saisis, jus réduit, écume aux morilles

28.00€

L'Entrecôte de bœuf de notre ami James

Les pommes de terre rôties comme les faisait Mamidette, Quelques légumes de saison, sauce au poivre vert

30.00€

Le Quasi de veau cuit basse température

Galette de pommes de terre clin d'œil à Eustache, légumes au beurre, jus légèrement corsé

31.00€

POISSONS... À LA CARTE

Le Dos de cabillaud, rôti à cœur

Risotto al alborio aux champignons du moment, émulsion légèrement citronnée

29.00€

Le Filet de turbo, juste saisi

Fregola Sarda au chorizo, légumes au beurre, écume aux agrumes

32.00€





MENU AU PETIT LOUIS...

50.00€

Entrées

Le Tataki de saumon, servi tiède
Infusé aux saveurs thai, déclinaison de choux en pickles

Ou

Le Foie gras, cuisiné par nos soins
Fine gelée de mangue et passion, toasts grillés

Plats

L'Entrecôte de bœuf de notre ami James
*Les pommes de terre rôties comme les faisait Mamidette, quelques légumes de saison,
sauce au poivre vert*

Ou

Le Suprême de volaille jaune, label rouge
*Fine purée de céleri de région, légumes du moment juste saisis,
jus réduit, écume aux morilles*

Ou

Le Dos de cabillaud, rôti à cœur
Risotto al alborio aux champignons du moment, émulsion légèrement citronnée

Desserts

Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)

Ou

Le Mille-feuille de gavottes, sauce caramel

Ou

La Brioche façon pain perdu et sa glace à la vanille de Madagascar



MENU CARTE BLANCHE...

80.00€

La nouveauté en 6 plats, concoctée par le Chef Clément, il faut juste être gourmand et curieux... Uniquement pour une table complète.



DESSERTS

La Brioche façon pain perdu et sa glace à la vanille de Madagascar	9.50€
Le Mille-feuille de gavottes, sauce caramel	9.50€
Le Chou craquelin à la crème diplomate praliné	9.50€
Le Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (10 mn d'attente)	10.50€
Le Café gourmand	12.00€
Le Thé gourmand	12.50€
Le Fromage gourmand	14.50€
Le Champagne gourmand	18.90€

CAFÉS, THÉS

Expresso	2.80€
Café décafeiné	2.90€
Infusion, Thé	3.00€
Café allongé	3.20€
Café décafeiné allongé	3.30€
Café macchiatto	3.40€
Double expresso	5.60€
Cappuccino	6.00€

