

LES ENTREES

- L'Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€
velouté de butternut, dés d'Abondance et émietté de châtaignes 11€
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron 12€ (160kcal)
Confit de foie gras de canard, pain de campagne légèrement toasté 15€
Croustillants de gambas, sauce aux agrumes 16€
La vraie salade César Ritz 12€

LES PLATS

- Jeunes légumes du moment cuisinés en cocotte au bouillon de poule 17€
Volaille des Dombes rôtie au beurre d'herbes, purée de pommes de terre 18€
Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron 24€
Agneau de lait du Pays Basque, haricots du Béarn au jus 26€
Filet de boeuf à l'échalote grise, sauce au poivre 29€
Ravioles de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés 24€
Tête de veau, langue et cervelle pochées, sauce ravigote aux câpres 24€
Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc 17€
Dos de cabillaud cuit vapeur, quelques légumes à l'huile d'olive, citron et miel 23€ (260kcal)
Tout simplement une belle assiette de pâtes, concassé de tomates et basilic 16€

LES DESSERTS

- Fromages de nos belles Montagnes 9€
La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant 11€
Mousse au chocolat façon Roseline 8€
Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 12€
Minestrone de fruits frais exotiques 12€
Glace et sorbet du moment 13€
Le traditionnel millefeuille caramel beurre demi-sel 9€
Baba au vieux rhum et chantilly 11€
Sablé citron, sorbet exotique 12€

- FORMULE DÉJEUNER -

ENTRÉE/PLAT ou PLAT/DESSERT * 18€

ENTRÉE/PLAT/ DESSERT * 24€

** Formules disponibles du lundi au vendredi, au déjeuner uniquement, sauf jours fériés*

Entrées au choix

- Velouté de butternut, dés d'Abondance et émietté de châtaignes
Pâté en croûte au foie gras, chutney aux fruits de saison
Poireaux vinaigrette, garniture mimosa et saumon fumé

Plats au choix

- Poitrine de cochon grillée, ragoût de lentilles du Puy
Pavé de saumon en croûte de noix, mousseline de panais et estragon, jus corsé
Pintade rôtie aux marrons et oignons grelots, chipos cocktail et pommes mitraille

Desserts au choix

- Entremet mangue et crème passion, litchis frais
Ganache chocolat, riz soufflé et clémentines
Tartelette poire-noisette, glace vanille

MENU À 33€

Servi tous les jours midi & soir

Velouté de butternut, dés d'Abondance et émietté de châtaignes

-

Pavé de saumon en croûte de noix, mousseline de panais et estragon, jus corsé

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Ganache chocolat, riz soufflé et clémentines

DÉGUSTATION DE PETITES COCOTTES

Servi pour l'ensemble de la table, tous les soirs jusqu'à 22h et le dimanche midi

Prix / pers. : 60€

Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron

-

Raviole de langoustine, mousseline d'artichauts, coulis de crustacés

-

Pommes de terre caramélisées farcies au pied de porc

-

Filet d'omble chevalier, beurre noisette aux câpres, pousses d'épinard et dés de citron

-

Filet de boeuf façon Rossini

-

Minestrone de fruits frais exotiques

-

La fabuleuse tarte au chocolat de Christian Constant



Réveillon de Noël

80€/pers. (hors boissons)

Châtaigne de mer,
mousseline d'oeufs brouillés aux langues d'oursin,
bisque de crustacés

-

Terrine de foie gras marbré au cacao et réduction de Porto,
brioche toastée

-

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche,
copeaux de parmesan

-

Chapon fermier de Bresse farci aux girolles et marrons,
gnocchis au jus truffé

-

La traditionnelle bûche de Noël

-

Café et mignardises

* * * *

Jour de Noël

65€/pers. (hors boissons)

Terrine de foie gras marbré au cacao et réduction de Porto,
brioche toastée

-

Salade de noix de coquilles Saint-Jacques et truffe fraîche,
copeaux de parmesan

-

Chapon fermier de Bresse farci aux girolles et marrons,
gnocchis au jus truffé

-

La traditionnelle bûche de Noël

-

Café et mignardises

Réveillon de la Saint-Sylvestre

110€/pers. (hors boissons)

Crème brûlée à la chair de crabe et herbes folles,
croûte de parmesan

-

Tartare de Saint-Jacques, saumon et bar relevé au gingembre

-

Petit pâté chaud parisien au foie gras, jus à la truffe

-

Chou farci de homard, beurre citronné et oeufs de truite

-

Carré de veau de lait du Limousin aux câpres et citron,
jus acidulé, millefeuille de gratin dauphinois

-

Brie de Meaux aux noix et fruits du mendiant

-

Délice de l'An Neuf

-

Café et mignardises

Dîner en musique avec Dreamgirl, chanteuse soul et jazzy

* * * *

Jour de l'An

75€/pers. (hors boissons)

Crème brûlée à la chair de crabe et herbes folles,
croûte de parmesan

-

Tartare de Saint-Jacques, saumon et bar relevé au gingembre

-

Chou farci de homard, beurre citronné et oeufs de truite

-

Carré de veau de lait du Limousin aux câpres et citron,
jus acidulé, millefeuille de gratin dauphinois

-

Délice de l'An Neuf

-

Café et mignardises