

## LES ENTREES

- L'Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€  
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€  
Crème de champignons, oeuf parfait aux pignons de pin 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**

- Crème de champignons, oeuf parfait aux pignons de pin  
Rillettes au saumon frais et fumé relevées au raifort  
Terrine de campagne, rémoulade de céleri rave

#### **Plats au choix**

- Sauté d'agneau, tombée de chou frisé aux haricots du Béarn  
Truite de nos régions panée aux amandes, pousses d'épinards  
Caille farcie au foie gras, pommes mitrilles et petits oignons

#### **Desserts au choix**

- Sablé breton à la crème citron meringuée  
Religieuse pistache et chocolat  
Ile flottante au caramel beurre salé

## MENU À 33€

*Servi tous les jours midi & soir*

Terrine de campagne, rémoulade de céleri rave

-

Sauté d'agneau, tombée de chou frisé aux haricots du Béarn

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Sablé breton à la crème citron meringuée

## 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

