

LES ENTREES

- Oeuf Mimosa de «Mamie Constant» 10€
Terrine de campagne de mon apprentissage 9€
Crème légère de fenouil au saumon fumé maison 11€
Tartare de saumon, huîtres et bar relevé au gingembre et citron (160kcal) 12€
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

- Fricassée de jeunes légumes printaniers à l'huile d'olive et oeuf mollet 18€
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€
Gigot d'agneau de lait du Pays Basque frotté au thym et petits oignons nouveaux 27€
Filet de boeuf à l'échalote confite, croustillant de gratin dauphinois 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, sel et poivre, sauce miel et citron (260kcal) 24€
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€
Fraises françaises façon melba 11€
Minestrone de fruits frais exotiques 12€
Glace et sorbet du moment 13€
Millefeuille, mousseline à la vanille et 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 légère de fenouil au saumon fumé maison
Millefeuille de tourteau, crevettes à la mangue
Pressé de lapin à la sauge et salade de pissenlit

Plats au choix

- Pintade rôtie au beurre d'herbe, pommes mitrilles et oignons nouveaux
Dos de cabillaud en croute de sésame au soja et asperges
Bavette de veau, jardinière de légumes printaniers

Desserts au choix

- Riz au lait de mon enfance, caramel beurre salé
Opéra traditionnel, glace au café
Sablé au citron et framboises fraîches

Les informations sur les allergènes présents dans les plats sont à votre disposition à l'accueil du restaurant.

MENU À 33€

Servi tous les jours midi & soir

Millefeuille de tourteau, crevettes à la mangue

-

Pintade rôtie au beurre d'herbe, pommes mitrailles et oignons nouveaux

-

Fromages de nos belles Montagnes

-

Sablé au citron et framboises fraîches

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

Prix nets service compris

Tous nos plats sont faits maison et sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées en France.