

En Entrées.. ou en Apéro... ou À partager

Olives vertes Manzanilla Karina	4
Planche de Saucisson sec, cornichons	9
Jarret de cochon confit, Shokupan à la moutarde, Tomme de Savoie & pickles d'oignons rouges	13
Les 6 Couteaux gratinés	14
Magret de canard des Landes Gravelax, huile de noisettes	14
Sardines de Galice à l'huile d'olive, 125g d'Omega 3 , pain grillé & beurre à la fleur de sel	18
Pluma de cochon Ibérique Bellota en croûte de moutarde & paprika fumé, noisettes, poivrons	15
Crevettes Black Tiger snackées, julienne de légumes croquants, vinaigrette au jus de carcasses	14

Plats

VG – Ravioles du Dauphiné gratinées, pesto, tomates cerises confites	19
Pavé de foie de veau, écrasé de patates douces au citron vert, réduction de vin rouge, échalotes	25
Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en salle , Frites Maison & salade	22
Cuisse de canard des Landes confite par nos soins, épinards, champignons, mayonnaise au Viandox	24
Bar rôti à l'huile d'olive, carottes, sucrose braisé, coulis de maïs	27
Assiette de frites Maison	6

Notre plat signature depuis 24 ans

Cordon bleu de Veau, Morbier, jambon blanc, sauce Saint Marcellin, Frites Maison	27
--	----

Fromages affinés par la fromagerie Emma D.

Un morceau de Fromage	6
Assiette de 3 fromages	15

Desserts

Fontainebleau, coulis de pêches	8
Le Colonel : sorbet citron, Vodka	9
La framboisine : sorbet Framboise, eau de vie de la Maison Brana	10
Brioche pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé	10
Biscuit viennois aux noix, figues, pistaches torréfiées, coulis de figues	10
Crêpes Suzette, inimitables, flambées au Grand Marnier	12

Notre carte est élaborée selon les produits de saison & nous aimons changer régulièrement, c'est pourquoi certains plats peuvent venir à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension.

Eau microfiltrée sur place Purezza, plate ou gazeuse - 4€ pour 4 personnes servie à volonté

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE

SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE - MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

l'Art & la Manière

Resto à la Guill' depuis 2002

Menu sans chichi 39€

Entrée / plat / dessert

Comme ça, tel quel - pas de changements possible ☺

Pluma de cochon Ibérique Bellota en croûte de moutarde & paprika fumé, noisettes, poivrons

Ou

Jarret de cochon confit, Shokupan à la moutarde, Tomme de Savoie & pickles d'oignons rouges

Ou

Crevettes Black Tiger snackées, julienne de légumes croquants, vinaigrette au jus de carcasses

ooo

VG - Ravioles du Dauphiné gratinées, pesto, tomates cerises confites

Ou

Tartare de Bavette d'Aloyau coupée au couteau, préparé en salle, Frites Maison & salade

Ou

Cuisse de canard des Landes confite par nos soins, épinards, champignons, mayonnaise au Viandox

ooo

Biscuit viennois aux noix, figues, pistaches torréfiées, coulis de figes

Ou

Fontainebleau, coulis de pêches

Ou

Brioche façon pain perdu, Glace Maison à la vanille de Madagascar, caramel beurre salé

Notre carte est élaborée selon les produits de saison & nous aimons changer régulièrement, c'est pourquoi certains plats peuvent venir à manquer, nous vous remercions pour votre compréhension.

Eau microfiltrée sur place Purezza, plate ou gazeuse - 4€ pour 4 personnes servie à volonté

TOUS NOS PRIX S'ENTENDENT TTC EN EURO PAR PERSONNE

SERVICE COMPRIS- CARTE DES ALLERGENES DISPO SUR DEMANDE - MODE DE REGLEMENT ACCEPTÉS : ESPECES, CB, TICKET RESTAURANTS EN CARTES

Formule Déjeuner

Tous les midis de la semaine

Du lundi au vendredi

Sauf jours fériés & pont

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour – 26

Entrée du jour + Plat du jour – 24

Plat du jour + Dessert du jour – 22

Plat du jour – 18