

# La Carte

## Entrées 14

Pressé de tête de cochon, condiment Savora

Asperges vertes de l'Ain, pesto basilic, Parmesan & cacahuète

Sardines de Galice à l'huile d'olive, beurre & pain grillé

L'œuf mayo à l'aneth & citron, truite gravelax & œufs de truite

Saucisson de taureau de la Manade Jullian chez mon petit frère au Grau du Roi (20% de cochon)

## Plats 25

Retour de pêche, fenouil rôti & en salade, émulsion Grenobloise

Tartare de Bœuf au couteau, préparé en salle, pommes grenailles & mesclun

Epaule d'agneau confite 5 heures, risotto & petits légumes, caviar d'aubergine & jus d'agneau

Pluma de cochon Ibérique Belota poêlée & cuite rosée, Xipiter du pays Basque & pommes grenailles

La belle entrecôte poêlée, pommes grenailles, sauce crème aux giroles +8

## Fromages 6

Pâte persillé du Domaine de Bresse affiné par Emma D.

Faisselle de fromage blanc, crème & confiture de framboise

## Desserts 9

Brioche maison façon pain perdu, coulis praliné noisette, amandes

Fraises, gâteau & crème prise au miel, mousse & pignons de pin

Crêpes Suzette, flambées au Grand Marnier +3

### Au Dîner - Menu Découverte - 42

1 Entrée – 1 Plat – Fromage ou Dessert

# Formule Déjeuner

Tous les midis le menu du jour à l'ardoise

Entrée, plat, dessert – 26

Entrée, plat ou Plat, dessert – 23

**Entrée - 9**

Entrée du jour

**Plats - 17**

Plat du jour

**OU**

Poisson du jour

**Dessert - 6**

Fromage blanc, crème, confiture

**OU**

Dessert du jour