

# MENU DU JOUR

ENTREE-PLAT-DESSERT 29€

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI

BRANDADE DE CELERI RAVE

*Haddock fumé*

POITRINE DE PORC DU VENTOUX CONFITE 24H

*Snackée soja, citron vert- Girolles, Butternut- coco*

POIRES POCHEES AUX EPICES- Caramel aigre doux- Ganache montée

## SUGGESTION DU MIDI

TARTARE DE BŒUF

20€

*Frites maison à la graisse de bœuf-, salade*

## NOS PLANCHES A PARTAGER (OU PAS... !)

MOULES A L'AIL ET AU PERSIL

9€

CROQUETAS de morue

15€

PLANCHE DE JAMBON IBERIQUE

25€

HUITRES FINES CLAIR N°3- Façon Thai- Servi froid OU tout simplement nature...x6

12€

CEPES PANNEES - Aioli au safran

18€

## COTES DE BŒUF - CAVE A MATURATION - (Prix au kilo, selon arrivage)

Charolaise

110€

Galice

130€

Aubrac

110€

Prim'Holstein

110€

## MENU ENFANT

13€

*Poulet frit, frites maison, glace et sirop*

## ENTREES

CRABE MUE EN TEMPURA	18€
<i>Salade de cèleri rave- Vinaigrette au curry</i>	
BOUILLON DE GAMBAS AU COMBAVA	19€
<i>Légumes asiatiques- Shimeji - choux chinois-</i>	
GALET BRULE AU SAUMON FUME D'ECOSSE	18€
<i>Crème aux fines herbes- Caviar de hareng</i>	
TERRINE DE SANGLIER MAISON AU FOIE DE VOLAILLE	16€
<i>Cornichons maison</i>	
TARTE AUX POIRES GORGONZOLA	15€
<i>Sauce au porto blanc</i>	
CARPACCIO DE BŒUF ('Charolaise)	16€
<i>Affiné 21 Jours- Huile d'olive de la Florane</i>	

## PLATS

RIS DE VEAU DANS LE COEUR	42€
<i>Crousti de Pdt - Jus de cuisson</i>	
LINGUINE A LA LANGOUSTE FRAICHE (Selon arrivage)	48€
<i>Façon Corse</i>	
FILET DE TURBOT	35€
<i>Carottes des sables en deux façons- Vinaigrette agrumes</i>	
PIEDS PAQUETS A LA MARSEILLAISE	28€
<i>Pommes vapeur</i>	
ENTRECOTE DE MONTBELIARD	36€
<i>280g - frites maison à la graisse de bœuf - salade</i>	
PALERON DE VEAU DE 8H	35€
<i>Syphon de Pdt- champignons des bois</i>	
TETE DE VEAU SNACKEE	30€
<i>Sauce gribiche- Pommes vapeurs</i>	

## FROMAGES

FROMAGE DE CHEVRE AFFINE- Raisin- Tuile de pain	9€
---	----

## DESSERTS

L'INCONTURNABLE CREME BRULEE BOURBON-BOURBON	9€
TARTE FINE AUX POMMES MINUTE (12min) - Vanille de Madagascar	9€
BABA AU RHUM- Crème fouettée- Vanille de Madagascar-kumquat confit- Rhum Xo	12€