

Végétal

dégustation
gourmet

Croquant

Endives de pleine terre au bleu de Gex, noix, pomme verte et bacon 19.00
Endives, Gex blue cheese, hazelnuts, green apples and bacon

Léger

Sucrine assaisonnée à votre goût, citron et huile d'olive, vinaigrette au balsamique ou yaourt et estragon 11.00
Boston heart lettuce, lemon and olive oil, balsamic

*Outre Atlantique

Cœur de Romaine façon César* 14.00
*Caesar salad**

Cœur de romaine façon César au blanc de volaille à la plancha* 23.00
*Caesar salad with chicken breast «à la plancha»**

Epicé

Velouté Thaï au lait de coco et raviole croustillante aux légumes 16.00 21.00
Coconut milk Thai soup and vegetable wok raviolis

Printanier

Œuf mollet, purée de topinambour, artichauts poivrades et asperges vertes 18.00 24.00
Soft boil eggs, mashed Jerusalem artichokes, baby artichokes and green Asparagus

La suggestion

Inspiration du chef (uniquement au déjeuner)
Special of the day(for lunch only)

Mer

Bio

Tartare de gambas bio mi-cuit, riz Koshi Hikari et bouillon citronnelle (293,4 Kcal) 25.00 34.00
Organic tiger shrimp tartar, lemon grass broth and Koshi Hikari rice

Grillé

Espadon grillé et ravioles de wok de légumes 23.00 30.00
Grilled swordfish and vegetable wok raviolis

Acidulé

Saint Pierre, fenouil braisé à l'orange sanguine et sauce aux agrumes 34.00
John dory, braised fenel in blood orange juice and citrus sauce

Diététique

Pavé de cabillaud plancha ou vapeur, étuvée de légumes verts, duxelle mousseuse (212 Kcal) 28.00
Steamed or roasted Cod, green vegetables and mushroom mousse

20.00 26.00

Etonnant

Saumon fumé, sucrine, pamplemousse tropical, mayonnaise au gingembre coulis d'avocat acidulé au fromage blanc allégé
Smoked salmon, Boston heart lettuce, grapefruit, ginger mayonnaise, sour avocado and low fat soft white cheese

Terre**Classique**

Entrecote Blonde d'Aquitaine, pommes Maxim's et sauce 38.00
 Côtes du Rhône
Blonde d'Aquitaine Beef rib eye, Maxim potatoes, Côtes du Rhône sauce

***Traditionnel**

Club sandwich (avec ou sans bacon), frites et salade 22.00
 verte, simple vinaigrette
Club sandwich (with or without bacon), French fries and lettuce, French vinaigrette

Croustillant

Picatta de veau viennoise, gnocchis ricotta et citron, 27.00 35.00
 jus à la sauge
Veal Picatta Viennese, lemon and ricotta gnocchis, sage sauce

Laqué

Pluma ibérique laqué, pomme de terre mousseuse et chorizo 34.00
Iberical Pluma Peking in honey, potato espuma and chorizo

Rôti

Volaille de Bresse, dauphine de vitelottes, morilles et 35.00
 jus de roti
*Roasted "Bresse" chicken, dauphine Vitelotte potatoes, morels and gravy**

Soleil**Délicat**

Perles du japon au lait de coco et tartare de mangue au 11.00
 gingembre
Pearl tapioca in coconut milk, mango and ginger tartar

***Souvenir d'enfance**

Glaces et sorbets de Martine Lambert 10.50
Martine Lambert's Ice cream and sherbet

Fruité

Tartelette au citron et yuzu, guimauve de Tagada 12.00
Yuzu and lemon tart, Tagada masmallow

Chocolaté

Fondant au chocolat noir et cœur au blanc , chantilly et 14.00
 glace vanille
Chocolate mousse cake, white heart, French vanilla ice cream, whipped cream

Crémeux

Cheese cake à la banane et aux speculos, crème au nutella 12.00
Banana and speculos cheese cake, nutella cream

**Ces produits bénéficient de la baisse de la TVA -These dishes benefit from the new VAT*

Nos plats sont proposés en deux tailles "dégustation" et "gourmet"
All dishes come in two sizes: "degustation" or "gourmet"

Ces plats comportent de l'ail* - *These dishes include garlic**

Nos viandes sont des produits d'origine française - *Our meats are made with french products*

prix nets en euros / net prices in euros - taxes et service compris / tax & service included

Carte élaborée par notre Chef David Maroleau