

Nouvelle Carte

Entrées

- Rosaces de betteraves multicolores et tomme de l'arrière-pays de chez Parmentier 17 €
Multi coloured beetroots patchwork and hinterland Tomme cheese from Parmentier
- Mi-cuit de foie gras de canard des Landes, chutney de fruits exotiques 24 €
Terrine of duck "foie gras" from the Landes, exotic fruit chutney
- Salade Caesar aux suprêmes de volaille au miel et romarin, focaccia toasté au beurre d'ail 24 €
Caesar salad with chicken breast marinated in honey and rosemary, toasted focaccia with garlic butter
- Pavé de saumon d'Ecosse des îles Hébrides façon gravelax, légèrement fumé 24 €
Sur un socle d'avocat et jeunes légumes, sauce au curcuma frais
Gravelax style Scottish salmon from the Hebrides Islands, lightly smoked, on a bed of avocado and mixed vegetables, fresh curcuma sauce
- Effiloché de chair de crabe et légumes d'Asie en cannelloni d'ananas au poivre de Timut 25 €
Pineapple cannelloni filled with shredded crab meat and Asian vegetables seasoned with Timut pepper
- Les Huîtres servies par 4 / 8 / 12 12€ / 18€ / 26€
Huître spéciale n°3 de chez Pattedoie, vinaigrette d'échalote à la vodka, pain de seigle
Special oyster n°3 from "chez Pattedoie", shallot dressing with a dash of vodka, rye bread

Entrées chaudes

- Crème de potiron et croustillant de pied de cochon à la noisette 18 €
Pumpkin creamy soup served with crisply pig's trotter with hazelnut
- Ravioles de cueillette de sous-bois et son émulsion à la truffe 23 €
Ravioli filled with seasonal mushrooms, truffle emulsion
- Tourte de canard au foie gras et truffe noire, sauce périgourdine 25 €
Duck pie with foie gras and truffle, Perigourdine sauce

Pâtes

- Penne sans gluten, sauce tomate aux olives 19 €
Gluten free penne, tomato sauce with olives

Poisson

- Dos de cabillaud poché à l'huile d'olive, mijotée de légumes et lentilles du Puy au curcuma 30€
Cod fish poached in olive oil, simmered vegetables and green lentils from Le Puy cooked in curcuma
- Dos de loup de Corse à la vapeur de coco et citronnelle, wok de légumes d'Asie, sauce tandoori 33€
Sea bass from Corsica steamed with coco and citronella, wok of Asian vegetables, tandoori sauce
- Filet de Saint-Pierre poêlé au beurre Yuzu de chez Bordier, panais caramélisés au miel de citronnier 39€
John Dory fish pan-fried in yuzu butter, parsnips caramelized with lemon tree honey
- Noix de Saint-Jacques poêlées au beurre moussieux, risotto crémeux au salpicon de homard 39€
Scallops pan-fried in foamy butter, creamy risotto with diced lobster

Viande et volaille

- Le beef burger classique (180 g.) (tomate, salade, oignon), pommes frites 24€
The « Classic » beef burger (180 g.) (tomato, salad & onions), homemade french fries
- Déclinaison de canette des Dombes : tournedos de filet de canard, chou farci à la *cuisse braisée au vin rouge*, hamburger de canard aux champignons, foie gras poêlée embeurrée de pomme de terre 35 €
Duckling from Dombes : filleted breast , cabbage filled with the braised leg cooked in red wine, duck burger with mushrooms, pan-fried foie gras, buttered mashed potatoes
- Epaule d'agneau braisée, haricots de Paimpol façon cassoulet 33€
Braised lamb shoulder, cassoulet style Paimpol beans

LE BŒUF DANS TOUS SES ETATS.....

- Le Cheeseburger Black Angus (220 g.) 32 €
au cheddar à la Guinness, fines frites maison, sauce ranch
The Black Angus Cheeseburger (220 g.), Cheddar ripened in Guinness served with homemade French fries, ranch sauce
- Filet de bœuf, gratin de macaroni à la joue bœuf et shiitake, sauce Bordelaise 42 €
Beef fillet, gratin style macaroni with simmered beef cheek and shiitake topped over with cheese, Bordelaise sauce
- Entrecôte grillée d'Aubrac (350 g.) 44 €
Purée de pomme de terre montée au fromage du Cantal, sauce poivrade
Grilled Ribsteak from Aubrac (350 g.), mashed potatoes with Cantal cheese, Poivrade sauce

Fromage et Desserts

- Sélection de fromages d'automne affinés de chez Bordier et Dominique Fabre 14 €
Confiture de cerises noires
Selection of ripened cheeses from Bordier and Dominique Fabre, black cherry jam
- Tarte au citron revisité, meringue craquante aux zestes de kombawa, gelée de sudachi 10€
Lemon tart , crispy meringue with kombawa peel, sudachi jelly
- Trilogie d'Eclairs d'Éric Brujan (Irish coffee, graines de vanille, chocolat noir pétillant) 11 €
Trio of éclair by Eric Brujan (Irish coffee, french vanilla seeds, sparkling chocolate)
- Tarte Tatin à notre façon, caramel au beurre salé, glace vanille 12€
Tatin style apple tart, salted butter caramel, vanilla ice cream
- Feuillantine à la praline, dacquoise noisette et mousse au chocolat Jivara, 13€
glace au chocolat noir
Praline crunchy cake, hazelnut dacquoise and Jivara chocolate mousse, dark chocolate ice cream
- Sphère éphémère au chocolat noir, poire William rôtie au miel de citronnier 14 €
Crunchy shell of dark chocolate, William pear roasted in lemon tree honey
- Salade de fruits exotiques aux baies de goji, fraisinette caramélisée, sorbet mangue 14 €
Exotic fruits salad with goji berries, caramelized fraisinette, mango sorbet