



## Nos Entrées


**Le foie gras pressé, poires caramélisées et boudin noir** 19 €

Chutney de pommes acidulées

**Champignons des bois en croûte et carpaccio de St Jacques** 19 €

Crèmeux au vin jaune du Jura, vinaigrette au jus de viande

**Les huîtres cuvée Agathe du Petit Mas en trois façons** 19 €

Tartare huître et bar, tartare terre mer, huître chaude en tempura 

**Œuf parfait et dés de foie gras poêlé** 13 €

Crèmeux de topinambours

**Raviole de fruits de mer et homard,** 13 €

Crème de Favouilles

**Roulé de saumon fumé, vinaigrette miel balsamique**  13 €

Betteraves en salade



## Nos Plats Végétariens

**Raviole ouverte de légumes du moment** 23 €

Crème à la ciboulette

**Conchiglioni farcis aux champignons blancs** 25 €

Epinards, Comté et noix



## Nos Poissons

**Dos de cabillaud, risotto crémeux à la ciboulette** (SG) 23 €

Sauce aneth, jeunes racines et œufs de hareng fumé

**Le turbot cuit au beurre moussoux, crème de Noilly à l'oursin** 33 €

Condiment Grémolata, pomme de terre à la truffe, poireaux en tempura

**La bouillabaisse du Petit Jardin** 33 €

Croûtons et rouille



## Nos Viandes

**Filet mignon de porc, purée d'artichauts à la noisette** (SG) 23 €

Cubes de pomme de terre fondante et mini poire pochée

**Filet de canette en croûte d'orange** 23 €

Tombée de céleri doré, figues rôties, sauce à l'orange

**Le ris de veau rôti au sautoir** 36 €

Poêlée de salsifis et girolles, pommes rattes, jus de veau à la noisette

**Filet de bœuf, jus corsé au vin rouge** (SG) 35 €

Millefeuille de polenta et foie gras, petits légumes

**La selle d'agneau de Lozère, dentelle d'amande à l'ail** 34 €

Purée de panais à l'huile de noisette, fricassée de topinambours



## Les enfants à la carte 16 €

**Pavé de poisson ou de viande du marché**

Légumes de saison ou frites maison

**Avec en dessert un assortiment de glaces ou sorbets**



## Fromages et Desserts

- Assiette de fromages** 16 €  
Sélection de fromages du moment
- Palette de glaces et sorbets plein fruits**  14 €  
Fruits frais
- Le Soufflé chaud au Grand-Marnier** 16 €  
Confit d'orange chaud, glace chocolat
- Dôme Dulcey et café à la cardamone, éclats de poires rôties** 12 €  
Sorbet Pomme genièvre
- Notre Paris-Brest** 12 €  
Noisettes caramélisées
- Entremet exotique, ganache montée à la noix de coco et tartare d'ananas semi- confit** 12 €  
Biscuit coco, sorbet Pina Colada, nage ananas citron vert
- Le citron en trompe l'œil** 12 €  
Sorbet Citron verveine

**À commander en début de repas**