

# Menu à partir de 39,00 € (taxes et service compris)

Mise en bouche, Entrée, Plat & Dessert

Tarif à la carte :

<b>Salade Fromagère</b> aux 2 pommes, cuites et crues, cromesquis de Brie et pommes caramélisées, brunoise de pomme Granny Smith.	22,00 €
<b>Brioche d'escargot</b> aux morilles et guancial, disque de beurre persillé.	25,00 €
<b>Ravioles du Royans (+4€)</b> aux moules façon marinière.	28,00 €
<b>Moelleux de brochet</b> croustillant et sa bisque de gambas, gambas snackées, salade d'herbes et chutney de kumquat.	23,00 €
<b>(Frites et salade en supplément avec une entrée à 9€)</b>	
<b>Tajine de Lapin</b> au citron confit, harissa maison et palet de butternut rôti, crème de dattes au miel et semoule.	26,00 €
<b>Pavé de cerf</b> jus au vin rouge et myrtilles, pressé de pomme de terre au romarin.	31,00 €
<b>Dos de cabillaud</b> soupe de crabe vert, rose de pomme de terre et condiment d'huître et crabes aux agrumes.	35,00 €
<b>Assiette de fromages affinés (+8€)</b>	12,00 €
<b>Délice de panais</b> à la mandarine, sorbet mandarine et poivre de Sichuan (sans gluten)	13,00 €
<b>Paris-brest</b> revisité, à la mandarine, praliné, zestes et suprême d'orange.	13,00 €
<b>Entremets Nutella banane</b> anneau nutella, compotée et macaron à la banane	13,00 €
<b>Café ou Thé gourmand (+6€)</b>	16,00 €

# Menu Truffes Tuber Melanosporum: 89€

Tarif à la carte:

Mise en bouche: Brouillade d'œuf aux truffes	28,00 €
-----	
Sur un nid de linguines à la crème de truffe, le jaune d'œuf mariné à la truffe et râpé de truffe	32,00 €
-----	
Filet de bœuf race normande et sa sauce Hermitage, terrine de pomme de terre aux truffes	42,00 €
-----	
Brie de Meaux truffé comme un croque monsieur	12,00 €
-----	
Tiramisu truffé et zeste de citron	13,00 €



### Suggestion du chef:

Tartare de bœuf charolais, haché au couteau, aux truffes, servi avec frites et salade + Dessert du jour : 39€

### Vin du mois :

**Eclipse**  
Domaine Jeff Carell  
50% grenache,  
50% cabernet sauvignon



Bouteille : 42,00 €  
au verre : 9,00 €



### Apéritif du Moment: 9€

*Coupe paradoxe:*  
Pétillant, trait de pêche et de Grand Marnier, zeste d'orange.

### Menu Enfant à 14,00 € jusqu'à 10 ans

Steak, frites ou légumes  
*ou*  
Poisson frites *ou* légumes  
*ou*  
Ravioles dauphinoises  
-  
Glace 2 boules *ou* pâtisserie du jour

Liste des allergènes disponible à l'accueil