



CARTE

NOS ENTRÉES

MARBRÉ DE FOIE GRAS DE CANARD, GELÉE AU MACVIN
CHUTNEY ABRICOT BRIOCHE 23.00 €

TARTARE DE SAINT JACQUES À LA TRUFFE, CITRON VERT, PERLES DE YUZU 22.00 €

TATAKI DE THON ROUGE, VINAIGRETTE CHIMICHURI 16,50 €

CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES AU VIN JAUNE 16.00 €

CROUTE AUX MORILLES ET VIN JAUNE 29.00 €

L'ŒUF POCHÉ SAUCE COMTÉ, BRUNOISE DE MORTEAU
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX 13.00 €
(non servi Week end et jours fériés)

NOS POISSONS

FILET DE BAR AUX AGRUMES, PETITS LÉGUMES, POMMES DE TERRE VAPEUR
25.00€

GAMBAS RÔTIES BISQUE DE HOMARD AUX POIREAUX ET CLÉMENTINES, RISOTTO
CRÈMEUX 29.00 €

NOS VIANDES

SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX MORILLES ET VIN JAUNE, SA FINE GARNITURE
25.00 €

ENTRECOTE ANGUS 300g BEURRE MAÎTRE HOTEL À LA TRUFFE 33.00 €

FILET DE BŒUF, FRITES FRAICHES :

- MAITRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 28.00 €

- AUX MORILLES ET AU VIN JAUNE 36.00 €

FAUX FILET DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES FRAICHE :

- MAÎTRE D'HOTEL ET SA GARNITURE 23.00 €

- FORESTIER AUX MORILLES 28.00 €

- AUX MORILLES ET VIN JAUNE 32.00 €

JAMBON FUMÉ DE CHEZ RENAUDOT (Les fins)
FRITES FRAICHES, SALADE VERTE 19.00 €

VIANDES DE BŒUF FRAICHES ORIGINE FRANCE,

*LES PLATS « FAIT MAISON » SONT ELABORES SUR PLACE A PARTIR DE PRODUITS BRUTS
POUR UNE COMMANDE EN DIRECT (SANS ENTREE) L'ATTENTE PEUT VARIER ENTRE 15 ET 20 MIN MERCI DE VOTRE
COMPREHENSION*

NOS DESSERT

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR 8.50 €

PARFAIT GLACÉ AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES 9.50 €

CHOUX AU CHOCOLAT GUAYAQUIL 70% CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE 10.00 €

GLACE EN COUPE DEUX PARFUMS AU CHOIX
VANILLE, NOISETTE, CAFE, PISTACHE, CAMEL, RHUM-RAISINS 5.00 €

SORBET EN COUPE DEUX PARFUMS AU CHOIX
CASSIS, POIRE, FRAISE, CITRON, PASSION, FRAMBOISE 5.00 €

COLONEL 8.50 €

CAFÉ REM'S 17.00 €

MENU TERROIR 29.00€
(Non servi le Week end et jour fériés)

ENTRÉE

L'ŒUF POCHÉ SAUCE COMTÉ, BRUNOISE DE MORTEAU
SALADE D'ENDIVES AUX NOIX

PLAT PRINCIPAL

JAMBON FUMÉ DE CHEZ RENAUDOT (Les fins)
FRITES FRAICHES, SALADE VERTE

DESSERT

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

MENU PLAISIR 39.50€

ENTRÉE

TATAKI DE THON ROUGE, VINAIGRETTE CHIMICHURI
Ou
CROUTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS ET MORILLES PARFUMÉ AU VIN JAUNE

PLAT PRINCIPAL

FILET DE BAR AUX AGRUMES, PETITS LÉGUMES, POMMES DE TERRE VAPEUR
Ou
SUPREME DE POULET JAUNE AUX MORILLES ET VIN JAUNE, ET SA FINE GARNITURE

DESSERT

PARFAIT GLACÉ AUX GRIOTTINES DE FOUGEROLLES

(+SUPPLEMENT ASSIETTE DE FROMAGES 7.50 €
(comté, morbier, brillât savarin, cancoillotte maison)

MENU DÉLICE 55.00€

ENTRÉE

TARTARE DE SAINT JACQUES À LA TRUFFE, CITRON VERT, PERLES DE YUZU

Ou

MARBRE DE FOIE GRAS DE CANARD AUX MORILLES, GELÉE AU MACVIN ET CHUTNEY ABRICOT,
BRIOCHE

PLAT PRINCIPAL

GAMBAS RÔTIES BISQUE DE HOMARD AUX POIREAUX ET CLÉMENTINES, RISOTTO CRÉMEUX

Ou

FILET DE BŒUF AUX MORILLES ET VIN JAUNE, FRITES FRAICHES

ASSIETTE DE FROMAGES DU PAYS
(comté, morbier, brillât savarin, cancoillotte maison)

DESSERT

CHOUX AU CHOCOLAT GUAYAQUIL 70% CRÈME GLACÉE À LA PISTACHE

MENU ENFANT

STEAK ANGUS OU JAMBON FUMÉ, FRITES GLACE SIROP

11.00 €