

NOTRE SELECTION POUR COMMENCER AGREABLEMENT VOTRE REPAS...

Cocktail du Moment	17 €
Mocktail Lola (<i>Gin sans Alcool, Citron Vert, Basilic, Perrier</i>)	12 €

Coupe de Champagne

Deutz Brut Classique	17 €
Blanc de Blanc 1 ^{er} Cru « Les Ruelles » - Gounel-Lassalle	21 €
Veuve-Clicquot Rosé	19 €

Verre de Vin

Moscato d'Asti DOCG - D. Lumine	10 €
Gewurztraminer « Vendanges Tardives » - Famille Hugel	15 €
Pouilly-Fumé « Blanc Fumé » – Domaine Pascal Jolivet	14 €

MENU GOURMAND

Composez votre Menu au gré de vos envies
Parmi les plats de la carte

Entrée – Plat – Dessert : 77 €

Entrée – Plat – Fromage – Dessert : 89 €

Entrée – Poisson – Viande – Dessert : 99 €

*Après 23h, pour le confort de nos équipes,
Nous vous invitons à prendre place au bar pour prolonger votre soirée.*

ENTREES

Asperges Printanières, Raviole de Ricotta di Bufala, Ail des Ours & Morilles	28 €
Truite de la Maison Murgat en Gravlax, Céréales & Champignons, Artichaut Poivrade, Vinaigrette de Tomate	29 €
Fraicheur de Crabe & Langoustine, Céleri & Eclats d'Agrumes	34 €
Pressé de Foie Gras de Canard, Fine Gelée de Vin Chaud, Framboises & Carottes Pickles, Sorbet Granny Smith	31 €

PLATS

Filet de Saint-Pierre à la Grenobloise, Asperges & Poireaux Grillés, Champignons Enoki & Jus de Volaille Corsé	41 €
Noix de Saint-Jacques autour de la Carotte, Crumble d'Ail des Ours, Chips de Jambon de Savoie (+ 5 € sur le Menu)	44 €
Filet de Bœuf juste Saisi, Minute d'Épinard & Pomme de Terre, Caviar Français, Jus de Bœuf	40 €
L'Agneau en Deux Façons : Côtes Rôties & Poitrine Confite, Coulis de Cresson, Echalotte Confite & Pommes Boulangères	37 €
Risotto Printanier aux Herbes, Asperges & Petites Fèves de la Ferme des Castors	29 €
Chou Braisé Farci aux Champignons, Légumes & Lentilles Beluga, Bouillon Végétal	30 €

DESSERTS

A commander en début de repas

Sélection de Fromages de nos Régions	16 €
Fraises de Printemps, Rhubarbe Pochée & Pistache Verte	16 €
Biscuit Moelleux au Citron, Agrumes à la Menthe & Poivre de Sichuan, Sorbet au Thé Noir	16 €
Parfait Glacé à la Vanille, Ganache Chocolat Gianduja, Croustillant Praliné aux Amandes & Pignons de Pin	16 €
Fines Feuilles Croustillantes Pomme & Café, Emulsion Cappuccino, Crème Glacée Façon Tarte Tatin	16 €