

## NOTRE CARTE DU DEJEUNER

### ENTREES

---

Melon Entier, Fruits Rouges et Pêche Jaune, Sorbet à la Bière Blanche	20 €
Le Foie Gras de Canard Cuit à la Feuille de Figuiers, Oignons Doux au Sirop d'Erable	29 €
Sashimi de Thon mariné au Soja et Sésame, Fèves, Crémeux Avocat et Saladin d'Herbes	27 €
Burratina di Bufala Crémeuse, Tartare d'Aubergines Grillées, Roquette et Pignons de Pin, Vinaigrette à l'Ail Noir	22 €
Terrine de Campagne en Croûte Maison « Foie Gras – Canard - Veau », Condiment Carottes et Orange, Noisettes et Girolles au Sel	22 €

### PLATS

---

Le Maigre Coco-Citronnelle, Tomates et Oignons Frits, Risotto d'Epeautre de Sault	32 €
Gambas, Petits Légumes et Champignons Eryngii dans un Bouillon Miso et Dashi	29 €
Linguine aux Palourdes Persillées	28 €
Côte de Veau Cuite Basse Température, Girolles Sautées, Pommes au Four à la Crème de Bresse et Ciboulette	36 €
Le Persillé de Bœuf Saisi, Caviar Aubergines au Lard de Savoie, Ketchup Fumé Maison, Oignons Rouges	34 €
Presse de Porc Duroc de Batallé au Grill, Beurre Café de Paris, Frites Maison	30 €
Assiette de Frites Maison en Accompagnement	9 €

## DESSERTS

---

*A commander en début de repas*

Mousse au Chocolat Intense, Madeleine Tonka, Fraîcheur de Framboises	14 €
Soupe de Fruits Rouges, Sorbet Citron-Menthe, Tuile Craquante au Miel	12 €
Tiramisu, Crèmeux Café et Amaretto	14 €
La Pièce du Jour du Pâtissier	10 €
Assortiment de Glaces et Sorbets, Tuile Craquante	12 €

## NOS COUPS DE CŒUR !

IGP Pays d'Oc Rosé – « Moment de Plaisir » JM Aujoux – 2021	48 €
Côte de Provence Rosé – Château Farembert – 2021 	55 €
Bandol Rosé Magnum 150cl – Château de Pibarnon – 2021	130 €
Vin des Allobroges « Par delà les Versants » - Domaine St Germain – 2019	59 €
Saint-Aubin 1er Cru « En Remilly » - Domaine des Petits Champs Lins – 2019	75 €
Côtes du Roussillon Village « De Battre Mon Cœur S'est Arrêté » Clos des Fées – 2020	58 €
Mondeuse Pied de La Barne – Domaine St Germain - 2019	45 €

*Nos Plats sont susceptibles de contenir certains produits allergènes*

*Merci de consulter notre Maître d'Hôtel*