

Poissons & Crustacés

Suprême de Lotte aux Figues 24 €
Mousseline de Charlotte, Écume de Mer
Roasted Monkfish with Figs, Mash Potatoes and Sea Foam

Saint Jacques "à la Plancha" 26
Purée de Panais, Émulsion au Lard
Tagliatelles with Lobster and Prawns, Crab Emulsion, Confit of Tomatoes

Bar en Croûte de Sel Pour 2 Personnes (800g) 35 €	Prix / Pers
Sauce aux Herbes Servie à Part	
<i>Whole Sea Bass in a Salt Crust for 2 people (800gr), Herb Sauce on the side</i>	

*Tous nos Poissons sont Accompagnés de Légumes du Moment
All Our Fish Dishes are Served with Seasonal Vegetables*

Poisson du Marché Selon Arrivage (Prix Variable de 28€ à 35€)
Fish Selection From the Market (Between 28€ and 35€ Following the Market).

Viandes

Épaule d'Agneau de Sept Heures Confit aux Épices Douces 21
7 Hours Cooked Lamb Shoulder Confit with Sweet Spices

Médailon de Veau, Mélange d'Herbes "Gremolata", Jus au Romarin 28
Slices of Pan-Seared Veal, Mix of Aromatic Herbs, Rosemary Jus

Suprême de Poulet Fermier "Label Rouge" Cuit Moelleux, Sauce Morilles et Vin Jaune 25
Farmed Chicken Breast with Morel and Yellow Wine Sauce

Demi-Pigeon en 2 Cuissons (Basse T° & Confit), Jus Corsé et Légumes d'Antan 32
Half Pigeon Cooked in two different ways (Low Temperature & Confit), Full-Bodied Jus and Vegetables

Dos de Cerf aux Airelles, Garniture Automnale, Sauce Poivrade 35
Back of Deer with Current, Autumn Garnish, Pepper Sauce

Côte de Cochon de Montagne(300g)Élevé aux Chataîgnes,Pomme Grenailles,Jus au Miel 28
Mountain Pork Cutlet Served with Potatoes and Honey Jus (300g)

*Toutes nos Viandes sont Accompagnées de Légumes du Moment
All Our Meat Dishes are Served with Seasonal Vegetables*

Bœuf

Tartare de Bœuf "Coupé au Couteau", Frites Fraîches & Salade 21
Beef Tartar Served with French Fries and Green Salad

Entrecôte "Herdshire" (300gr), Nature ou Sauce au Choix : Béarnaise ou Poivre 35
Accompagnement au Choix: Gratin Savoyard ou Tagliatelles aux Herbes

Supplément Sauce Morille : 6 €

Rib Eye Steak "Herdshire", With Potato Gratin OR Tagliatelles with Herbs, Sauce of Your Choice (Extra 6€ for Morels)

Filet de Bœuf "Herdshire" (200gr) Nature ou Sauce au Choix : Béarnaise ou Poivre 38
Accompagnement au Choix: Gratin Savoyard ou Tagliatelles aux Herbes

Supplément Sauce Morille : 6 €

Filet of Beef "Herdshire", With Potato Gratin OR Tagliatelles with Herbs, Sauce of Your Choice (Extra 6€ for Morels)