



# LA CARTE

## SOIRS ET WEEK-END

### LE MENU DU MARCHÉ

Menu complet unique, hors carte, voir ardoise

28€

### LE MENU DE LA CUISINE

Menu complet au choix dans la carte

34€

\*PRIX PLATS À LA CARTE

## ENTRÉES

### OEUF POCHÉ BIO

9€

Crème de Cresson, crumble au parmesan

### SALADE COMPOSÉE

9€

Format plat

15€

Salade verte, légumes marinés façon antipasti, fourme d'Ambert, croûtons à l'ail, graines torréfiées, huile de basilic

### GRAVLAX DE TRUITE

12€

Menu +3€

Marinade huile et baies roses et aneth, fromage blanc aux herbes

### CAVIAR DE LA CROIX-ROUSSE

9€

Salade de lentilles aux échalotes et lardons

## PLATS

### MEZZÉ VÉGÉTARIEN

19€

Voir ardoise pour détails

### POISSON DU JOUR

21€

Selon arrivage. En filets grillés, risotto croustillant, caponata

### TARTARE DE BOEUF THAÏ

180G...20€

250G...24€

Menu +4€

Coupé au couteau, cacahuètes, réduction de sauce soja, échalotes, coriandre fraîche. Pommes de terre rissolées et salade verte

### MAGRET DE CANARD

24€

Menu +4€

Réduction de miel au romarin, pommes de terre rissolées, légumes grillés

### PLAT SUGGESTION

Voir ardoise pour détails

## DESSERTS

### TRIO DE FROMAGES

9€

Selon arrivage

### LE FONDANT

9€

Chocolat Valrhona, chantilly, caramel, glace vanille

### CRÈME BRÛLÉE

9€

(Demander le parfum du jour)

### TARTE À LA PRALINE

9€

Quenelle de crème épaisse

### POIRE CARAMELISÉE

11€

Menu +2€

Sur financier avec boule de glace au caramel beurre salé