

APÉRITIF Kir ou Crodino « Virgin Spritz » *Kir or Crodino « Virgin Spritz »*

ENTRÉE / STARTER

Mille-feuille de chèvre frais, concombres et tartare de poivrons piquillos
Fresh goat's cheese mille-feuille, cucumber and piquillo pepper tartar

Rémoulade de chou blanc à la moutarde de Meaux, émincé de magret de canard séché
White cabbage remoulade with Meaux mustard, slices of dried duck breast

Gros œuf bio poché servi tiède, crème de champignons
Large poached organic egg served warm, mushroom cream

 Tomate Roma confite au four, coulis de myrtilles et zestes de citron jaune
Baked Roma tomato confit, blueberry coulis and lemon zest

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de merlu façon petit bateau à la grenobloise, légumes de saison confits
Grenoble-style hake steak, confit of seasonal vegetables

Haut de cuisse de poulet rôti et légumes de saison sautés, jus chasseur
Sauteed chicken thigh and seasonal vegetables, jus chasseur

Onglet de bœuf aux échalotes, pommes de terre mitraille en cocotte
Beef sirloin with shallots, mashed potatoes in a casserole dish

 Petits farcis façon niçoise, coulis de tomates
Petit stuffed Niçoise style, tomato coulis

FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT

Saint-Marcellin AOP *Saint-Marcellin AOP*

Croustillant chocolat cacahuètes, crème anglaise vanille *Chocolate peanut crisp, custard*

Crème brûlée à la vanille Bourbon *Bourbon vanilla crème brûlée*

Quenelle de mousse glacée au cassis, fruits rouges frais
Blackcurrant ice cream mousse quenelle, fresh red fruit

CAFÉ OU THÉ / TEA OR COFFEE

BOISSONS / DRINKS

Pays D'Oc IGP - Merlot (vin rouge) *IGP Pays D'Oc - Merlot (red wine)*

Pays D'Oc IGP - Chardonnay (vin blanc) *IGP Pays D'Oc - Chardonnay (white wine)*
(1 bouteille pour 2 personnes) *(1 bottle for 2 persons)*

Ou 1 soft (25/33 cl) pour 1 personne *Or 1 soft drink (25/33 cl) for 1 person*

1 bouteille d'Evian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Evian or Badoit (1l) for 2 persons*

 Végétarien / vegetarian

 **12h30**
12:30 pm

 **1h45**

Week-ends et jours fériés / Weekends and public holidays

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

ENTRÉE / STARTER

Émincé de tomates sauce vinaigrette
Thinly sliced tomatoes with vinaigrette

PLAT / MAIN COURSE

Haut de cuisse de poulet rôti, pommes Mitraille, jus de viande
Roast chicken thigh, Mitraille apples, gravy

DESSERT / DESSERT Croustillant chocolat cacahuètes *Chocolate peanut crisp*

BOISSONS / DRINKS Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.