

LES ENTRÉES

TERRINE de Foie Gras de Canard	18.50
CHUTNEY de fruits et pain de campagne grillé	
SAUMON FUMÉ de NORVÈGE « LE BORVO »	18.00
CRÈME d'AUBERGINES ET GRESSINS	

LES POISSONS

FILET de BAR à la PLANCHA	24.00
TOPINI SARDI, POIVRONS AIGRES-DOUX ET HUILE à la CORIANDE	
BLANCS de Seiche Moelleux	22.00
RISOTTO à la VÉNITIENNE	

LES VIANDES : *BŒUF & VEAU ORIGINE FRANCE

SUPRÊME de Volaille Fermière aux Morilles	29.00
SAUCE FLEURETTE ET ÉPINARDS frais en branches	
FILET de Bœuf* Poêlé au GORGONZOLA	32.00
POINTES d'ASPERGES ET POMMES SAUTÉES AU ROMARIN	

LES FROMAGES

FROMAGE BLANC EN FAISSELLE	
NATURE	4.30
CRÈME double	4.60
SAINT-MARCELLIN Affiné "MÈRE RICHARD"	4.00
UN demi SAINT-MARCELLIN	
ASSIETTE LYONNAISE	6.70
DEMI SAINT-MARCELLIN AFFINÉ ET BARATTE de chèvre frais	
LA SÉLECTION de FROMAGES RÉGIONAUX	9.00
SAINT-MARCELLIN, FOURME d'AMBERT, COMTÉ ET BARATTE de chèvre	
PAIN AUX FRUITS SECS	

LES DESSERTS

TIRAMISU à la VÉNITIENNE	9.00
MOUSSE AU CHOCOLAT ET AMARETTO MOELLEUX	8.00
« CASSATA Sicilienne »	8.00
CRÈME à la Ricotta, fruit confit et biscuit au MARSALA	
LA CLASSIQUE « ZUPPA INGLESE » AUX FRAMBOISES	8.00
PANNA COTTA à la VANILLE ET AUX FRUITS ROUGES	8.00
LE « ROOSEVELT » AU CHOCOLAT, MAISON BERNACHON	8.80
BISCUIT AUX AMANDES, CROQUANT FEUILLANTINE AU praliné, GANACHE ET CRÈME ANGLAISE	
BABA AU LIMONCELLO, CRÈME AU MASCARPONE	9.00

MENU du JOUR 2 PLATS 26.50 € ET 3 PLATS 30.80 €

FORMULE « AUTOUR d'un PLAT » 20 €

PÂTES « DE CECCO » & DESSERT

Servi au DÉJEUNER EN 45 min du LUNDI au SAMEDI à l'ESPACE BAR du 1er ÉTAGE

POUR UNE GARANTIE de fraîcheur irréfutable, CERTAINS PLATS ou DESSERTS PEUVENT MANQUER MOMENTANÉMENT à LA CARTE

NOTRE CHEF EST à VOTRE DISPOSITION EN CAS de RESTRICTIONS ALIMENTAIRES ou d'ALLERGIES.

LES INFORMATIONS RELATIVES AUX ALLERGÈNES PEUVENT ÊTRE CONSULTÉES à l'ACCUEIL du RESTAURANT.

PRIX NETS EN EUROS, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ÉTABLISSEMENT N'ACCÉPTE PLUS LES RÈGLEMENTS PAR CHÈQUE BANCAIRE.