

LES ENTRÉES

TERRINE de Foie Gras de Canard	18.50
CHUTNEY de fruits et pain de campagne grillé	
SAUMON FUMÉ de NORVÈGE « LE BORVO »	17.00
POMMES AMANDINE ET CRÈME RAIFORT	

LES POISSONS

FILET de SAUMON RÔTI	23.00
EMBEURRÉE de chou, pommes vapeur et sauce au Médoc	
BLANCS de Seiche Moelleux	20.00
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	30.00
OIGNONS de Roscoff et pommes sautées	

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 Etage

POUR UNE GARANTIE de fraîcheur irréprochable, certains plats ou desserts peuvent manquer momentanément à la carte

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

PALETTE de SORBETS	8.10
5 PARFUMS ET PETITES MADELEINES	
SALADE de FRUITS FRAIS de SAISON	7.50
VACHERIN MINUTE AUX FRUITS FRAIS de SAISON	8.90
MERINGUES LÉGÈRES, GLACES, SORBETS, CHANTILLY ET COULIS de fruits exotiques	
BABA AU RHUM TRADITION	8.80
CHANTILLY, RHUM HAVANA	
VACHERIN MINUTE à LA CRÈME de MARRON	8.50
CHANTILLY VANILLÉE	
LE « ROOSEVELT » AU CHOCOLAT, MAISON BERNACHON	8.80
BISCUIT AUX AMANDES, CROQUANT FEUILLANTINE AU PRALINÉ, GANACHE ET CRÈME ANGLAISE	
GAUFRE GRAND-MÈRE	8.90
SAUCE CHOCOLAT, COMPOTE ET CHANTILLY	

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.