





















15 Mai 2025

INFORMATION DES CONSOMMATEURS SUR LES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE POUR LES DENRÉES ALIMENTAIRES NON-PRÉEMBALLÉES

 Gluten	 Crustacés	 Œufs	 Poissons
 Arachides	 Soja	 Lait	 Fruits à coques
 Céleri	 Moutarde	 Sésame	 Sulfites
 Lupin	 Mollusques		

Entrées

12 Gros escargots de Bourgogne sauvage au beurre d'ail									
Consommé de bœuf en gelée ou chaud -									
Deux œufs bio pochés, mousseline d'oseille -									
Œuf bio mayonnaise "James" -									
Omelette bio au fromage -									
Potage de légumes -									
Salade de champignons à l'huile d'olive et citron, parmesan -									
Salade de crabe frais au basilic -									
Salade de haricots verts, fond d'artichaut, foie gras de canard frais maison -									
Soupe Vichyssoise -									
Terrine de foie gras maison, au Porto -									

Plats

Plats du jour

Fricassée de rognon aux champignons et porto -									
Salade César -									
Salade St Marcellin -									

Plats

Carré d'agneau en crouste d'herbes, p/pers -									
Daurade royale sauvage à la plancha, au romarin - France -									
Filet de bœuf à la plancha, sauce béarnaise -									
Filet de bœuf, sauce au poivre -									
Pièce de bœuf grillée au thym (2 personnes) -									
Poussin rôti à l'estragon -									
Quenelles de Turbot sauvage -									
Rognons de veau sauce moutarde / au bacon, à la plancha -									
Salade César									
Saumon d'Écosse grillé, sauce béarnaise -									
Secreto de porc Ibérique, caviar d'aubergine et figues Rôties -									
Tartare de bœuf, salade verte -									
Turbot sauvage à la plancha, sauce béarnaise - France -									
Turbot sauvage poché, sauce hollandaise - France -									

Desserts

Mousse au chocolat Maison									
Profiteroles Maison									
Tarte Tatin - Maison									

Glaces & Sorbets

Sorbets: Poire, Mangue, Yuzu, Abricot, Framboise									
---	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Vallée du Rhône

AOP Côte-Rotie Château de Saint Cosme									
Crozes-Hermitage Domaine St Cosme									

Vins Rosés

Côtes de Provence / Italien

Château									
Minuty Or									

À la carte

Croissant ou brioche									
Faisselle sucre ou crème									
Pain aux raisins ou pain au chocolat									
Portion de fromage									
Tartines avec beurre de Poitou-Charentes									
Tartines avec confiture									
Tartines, beurre de Poitou-Charentes, confiture									
Toasts briochés avec beurre de Poitou-Charentes									
Yoghourt nature									