# Pour vous mettre en appétit

**Buddha bowl au magret de canard** — 6800 pts — 17€
Composé de quinoa, riz, houmous de pois chiche, maïs, butternut
Magret de canard fumé, salade, girolles et sa sauce crémeuse aux champignons.

**la Tatin de Champignons forestiers** — 6000 pts — 15€
Crème de balsamique et son mesclun

**Rillette de Maquereau** — 6000 pts — 15€
Au citron vert

**Gravelax de saumon** — 6400 pts — 16€
Et son chutney d'ananas, fèves Tonka

**Moules gratinées au beurre persillé** — 6 400 pts — 16€
x12

**Buddha bowl d'automne** — 6 400 pts — 16€
Composé de quinoa, houmous de pois chiche, maïs, butternut
Salade, girolles et sa sauce crémeuse aux champignons.

# Côté terre

**Souris d'agneau braisée aux épices** — 11 200 pts — 28€
Accompagnée d'écrasé de pommes de terre

**Rumsteck façon tournedos** — 10 000 pts — 25€
Sauce cèpes, gratin dauphinois trompettes

**Pavé de Quasi de Veau sauce poivre vert** — 10 800 pts — 27€
Et sa polenta crémeuse

**Filet mignon de porc sauce Boursin** — 9 600 pts — 24€
Avec son gratin de patate douce

**Tartare de bœuf** — 8800 pts — 22€
Préparé par les soins du chef, cru ou poêlé selon votre envie.

**Burger Wagyu** — 8800 pts — 22€
Pain burger aux graines de céréales, steak de bœuf wagyu, tome de Savoie, cornichons, tomate, salade roquette, sauce wagyu.

**Plat du marché** — 8200 pts — 20,5€

**Risotto crémeux aux cèpes** — 8400 pts — 21€

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.
Origine des viandes : France, Irlande, Allemagne, Angleterre

# Au fil de l'eau

**Pavé de Saumon sauce oseille** — 10 000 pts — 25€
Accompagné d'un fondant de pâte riso aux pleurotes

**Filet de daurade farci aux petits légumes sauce anisée** — 9600 pts — 24€
Accompagné de riz noir aux épices

**Accompagnements supplémentaires** — 1600 pts — 4€
Frites, salade verte, gratin dauphinois trompettes, écrasé de pommes de terre, polenta, riz, gratin de patates douces,

# Avant de terminer

**Trilogie de fromages affinés** — 3600 pts — 9€
Tomme d'Auvergne, Bleu d'Auvergne, Petit crottin de chèvre, confiture de figues et petite salade

# Nos gourmandises

**Tournedos d'ananas rôti au miel** — 3600 pts — 9€
Et éclats de pistache

**Mini club miel framboise** — 3600 pts — 9€

**Moelleux chocolat et glace vanille** — 3600 pts — 9€

**Opera exotique** — 3 600 pts — 9€
Biscuit pain de gêne citron vert, croustillant passion,
Crémeux mangue, mousse banane et citron vert.

**Café ou thé gourmand** — 3600 pts — 9€

**Coupe de glaces ou sorbets Chantilly** — 2800 pts — 7€
(2 parfums au choix)
Vanille, fraise, café, chocolat noir, pistache, rhum raisin, caramel beurre salé, noix de coco
sorbets: citron, cassis, mangue

Prix nets - service compris. La liste des allergènes est disponible dans notre restaurant.

40€

## FORMULE CASINOBOX

SOIRÉE TOUT COMPRIS

Une coupe de Champagne (1)
10 cl

Menu Découverte
(entrée, plat, dessert)

10€ de jetons (2)

26€

10400 pts

## FORMULE DÉGUSTATION

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT

30€

12000 pts

## MENU DÉCOUVERTE

ENTRÉE + PLAT + DESSERT

**Rillette de Maquereau**
au citron vert

Ou

**la tatin de Champignons forestiers**
Crème de balsamique et son mesclun

**Filet mignon de porc sauce Boursin**
Avec son gratin de patate douce

Ou

**Filet de daurade farci au petits légumes**
Accompagné de riz noir aux épices

**Tournedos d'ananas rôti au miel**

Ou

**Moelleux chocolat et glace vanille**

(1) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération
(2) Jerons non négociables, non remboursables, à utiliser le jour même.

menuonline.fr / Droits Réservés