

MENU VEGETARIEN – **VEGETARIAN MENU 25€**

LE GASPACHO / **THE GASPACHO**

Avec la cœur de bœuf, tomates jaunes confites, vieux balsamique et baby poivrons.

With a cœur de boeuf tomatoes, old balsamic and baby sweet pepper

LES LEGUMES D'ETE / **THE SUMMER VEGETABLES**

Une véritable palette de saveurs et de couleurs sur fond d'aubergine

Et émulsion de petits pois.

A palette of flavours and colours on batton eggplants and peas emulsion.

LES FRUITS EXOTIQUES / **EXOTICS FRUITS**

Dans l'esprit d'une salade de fruits, petite touche croquante et fraîcheur fruits du soleil.

Fruits salad, crunchy and summer fruits sherbet.

NOS MENUS ENFANTS – **CHILDREN'S MENUS**

Formule 2 plats 10 € - Menu 2 dishes 10 €

(Entrée + Plat ou Plat + Dessert)

(Starter + main course or main course + dessert)

Formule 3 plats 16 € - Menu 3 dishes 16 €

(Entrée + Plat + Dessert)

(Starter + main course +dessert)

Assiette de crudités – **plate of vegetables**

Ou

Assiette de saumon fumé – **plate of smoked salmon**

Filet de poisson du marché – **filet of fish**

Ou

Filet de bœuf poêlé nature – **natural fried beef tenderloin**

Accompagné de légumes du marché, tagliatelles ou pommes frites

Accompanied with vegetables, the tagliatelli or the French fries

Coupe de glaces, sorbets et sa chantilly

Ice cream – sorbet and his whipped cream

Ou

Verrine de mousse au chocolat et friandises

Chocolate mousse and sweets

CARTE ETE

LES ENTREES

LE CRABE DORMEUR / **THE BROWN CRAB** 27€

En nage de petits pois dans son cannelloni Crécy, harenga et sucrine.

Served with cold green peas soup in carrot cannelloni, harenga and green salad.

LE MELON DE « CAVAILLON » / **THE CAVAILLON MELON** 19€

Servi en soupe froide avec le fromage de brebis juste mentholé et vinaigrette framboise.

Served in a cold soup with mentholated sheep's cheese and raspberry vinaigrette.

LE FOIE GRAS DE CANARD / **THE DUCK LIVER** 26€

Un cube au cœur d'artichaut laqué aux sucs de volaille, mélange du troppeur et Yuzu.

A cube garnished with artichoke, pecking poultry juice and yuzu.

LE ROUGET BARBET / **THE RED MULLET** 27€

Mariné en escabèche sur son carpaccio de fenouil, capponnata en salade et confiture d'olives noires.

Spicy marinade in carpaccio of fennel, served with eggplants, tomatoes and onions salad, black olives jam.

LES POISSONS

LE CABILLAUD / **THE COD FISH** 25€

Le cœur du filet assaisonné au sel grand cru de Batz, coulis de crustacés à la réglisse, risotto de punlalette.

The core of filet season with salsish salt, lobster sauce with liquorice and pasta risotto.

LE BAR DE LIGNE / **THE SEA BASS** 29€

De nos côtes françaises, copeaux de poutargue, flan de courgettes rondes, Jus d'arêtes aux épices grillées de la Réunion.

Fresh fish from french coasts, little slice of botarga, zucchini walfe, gravy of fishbone with grilled spicies from "la reunion".

LE SANDRE DE PAYS / **THE ZANDER** 28€

Le dos à la Nantua, cromesquis de grenouille persillée et tarte de légumes estivales.

The loin at « Nantua » style, ball of parsley frog and vegetable pies.

CARTE ETE

LES VIANDES

Toutes nos viandes sont d'origines et de production française

LA SELLE D'AGNEAU / **THE SADDLE OF LAMB**

27€

Farcie au cœur de maïs et à la sauge, millefeuille de ratatouille et sucs réduit aux olives violettes taggiasche.

Stuffed with sweetcorn and sage, millefeuille of ratatouille and shortgravy to the purple olives.

LE LAPIN / **THE RABBIT**

25€

Le râble cuit doucement aux abricots secs, pomme darphin de "Noiron", sauce infusée au thym citron.

Saddle cooked in a long time in dried apricots, roasted potatoes infused in lemon thym sauce.

LE FILET DE VEAU / **THE FILET OF VEAL**

28€

Rôti sur ses champignons du moment de « Mr Chevillard », jus brun au son de moutarde et mousseline de patate douce.

Roasted in its mushrooms, brown juice in mustard seed and sweet potatoes mousseline.

LE PLATEAU DE FROMAGES

Frais et affinés de la Maison Gaugry 10€

Cheeses from Gaugry House and Burgundy 10€

LES DESSERTS DE « JONAS GUERIN » / **THE DESSERTS**

A commander en début de repas

To order at the beginning of the meal

LA PECHE JAUNE / **THE YELLOW PEACH**

9€

Dissimulée dans son biscuit aux amandes, légèreté de verveine et sorbet pêche des vignes.

In this almond biscuit, verbena light mousse and wine peach sherbet.

L'ABRICOT / **THE APRICOT**

9€

Les oreillons poêlés au moment sur leur sablé au parfum de romarin, dentelle croustillante et fraîcheur abricot.

The pieces cooked in the stove, in romarin shortbread biscuit, and apricot sherbet.

LE CHOCOLAT NOIR / **THE DARK CHOCOLATE**

9€

De la plantation "Vila Gracinda" en crémeux sur son sable de noisette, meringue citron vert, confit et fraîcheur de framboise.

A creamy of chocolate from a « Vila Gracinda » plantation on its hazelnut shortbread biscuit, lime meringue, and raspberry ice cream.

MENU GASTRONOMIQUE 59€

Servi uniquement pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h15
Served only for the all table until 9:15 pm

LA MISE EN BOUCHE

○○○

LE MELON DE « CAVAILLON » / **THE CAVAILLON MELON**

Servi en soupe froide avec le fromage de brebis juste mentholé
Et vinaigrette framboise.

***Served in a cold soup with sheep's cheese just mentholated
And raspberry vinaigrette.***

○○○

LE CRABE DORMEUR / **THE BROWN CRAB**

En nage de petits pois dans son cannelloni Crécy, harenga et sucrine.

Served with cold soup green peas in carrot cannelloni, harenga and green salad

○○○

LE SANDRE DE PAYS / **THE ZANDER**

Le dos à la Nantua, cromesquis de grenouille persillée
Et tarte de légumes estivales.

The loin in « Nantua » style, ball of parsley frog and vegetables pies.

○○○

SORBET CITRON BASILIC ARROSE DE LIMONCELLO

Basilic lemon sherbet washed down with limoncello

○○○

LE LAPIN / **THE RABBIT**

Le râble cuit doucement aux abricots secs, pomme darphin de "Noiron",
Sauce infusée au thym citron.

***Saddle cooked in a long time in dried apricots, roasted potatoes infused in
lemon thym sauce.***

○○○

LE FROMAGE / **THE CHEESE**

De la maison Gaugry et de nos provinces
Cheeses from Gaugry House and Burgundy

○○○

LE PRE DESSERT / **THE PRE DESSERT**

○○○

LA PECHE JAUNE / **THE YELLOW PEACH**

Dissimulée dans son biscuit aux amandes, légèreté de verveine
Et sorbet pêche des vignes.

In this almond biscuit, verbena light mousse and wine peach sherbet.

MENU DEGUSTATION 49 €

Le menu est servi jusqu'à 21h30.

The menu is served until 9:30 pm.

LA MISE EN BOUCHE

aaa

LE FOIE GRAS DE CANARD / **THE DUCK LIVER**

Un cube au cœur d'artichaut laqué aux sucs de volaille,
Mélange du trappeur et Yuzu.

A cube garnished with artichoke, peking poultry juice and yuzu.

aaa

LE CABILLAUD / **THE COD FISH**

Le cœur du filet assaisonné au sel grand cru de batz,
Coulis de crustacés à la réglisse, risotto de punlalette.

The core of filet season with salsish salt, lobster sauce with liquorice and pasta risotto.

aaa

LE FILET DE VEAU / **THE FILET OF VEAL**

Rôti sur ses champignons du moment de « Mr Chevillard », jus brun
Au son de moutarde et mousseline de patate douce.

Roasted in its mushrooms, brown juice in mustard seed and sweet potatoes mousseline.

aaa

LE FROMAGE / **THE CHEESE**

De la maison Gaugry et de nos provinces.
Cheeses from Gaugry House and Burgundy.

aaa

LE PRE DESSERT / **THE PRE DESSERT**

aaa

L'ABRICOT/ **THE APRICOT**

Les oreillons poêlés au moment sur sablé au parfum de romarin,
Dentelle croustillante et fraîcheur abricot.

The pieces cooked in the stove, in romarin shortbread biscuit and apricot sherbet.