

MENU IMAGE DE SAISON 39€

Le Nuage de Topinambours, Caramel de Porto,
Tartare de Betteraves Acidulées, Pignons de Pin Grillés

ou

Le Pressé de Volaille de Bresse aux Champignons,
Crème Montée Truffée

ou

Les Œufs de la Ferme du Pontot, à la Crème d'Epoisses Berthaut

Paleron de Bœuf Braisé, Jus au Pinot Noir (France),
Fine Mousseline de Pommes de Terre aux Herbes

ou

Nacre de Lieu Noir, Sauce Chablisienne aux Herbes,
Perles de Blé à la Crème de Bresse

ou

Le Classique Tartare de Bœuf (France) ≈ 180g,
Frites Maison

Riz au Lait Coco, Brunoise d'Ananas,
Coulis Manque Passion

ou

Finger Chocolat au Lait et Noisettes,
Sablé à la Farine de Gaude, Caramel Beurre Salé

ou

Délice au Citron, Crèmeux Citron, Gel Citron Vert,
Biscuit Moelleux

MENU ENFANT (jusqu'à 10 ans) 16€

Filet de Poisson *ou* Filet de Poulet + Garniture au Choix
+ 1 Boisson + Financier Caramel *ou* 2 Boules de Glaces

MIDI EXPRESS 28€

Lundi à Vendredi au Déjeuner

2 plats au choix dans **l'Ardoise de la Semaine**

+ 1 Boisson (*) et 1 Café/Thé

1 Verre de Vin Sélection *ou* 1 Bière Pression 25cl *ou* 1/4 Eau Minérale

L'ARDOISE DE LA SEMAINE

3 Plats 28€ / 2 Plats 25€ / Plat du Jour 19€

Le Midi Uniquement du Lundi au Vendredi

Endives Braisées à l'Orange, Caramel aux Agrumes,
Croustillant de Parmesan

ou

Velouté Parmentier, Huile de Noix,
Jambon Serrano

Mi-Cuit d'Espadon Mariné, Risotto de Fregola au Comté,
Jus à l'Estragon

ou

Pavé de Cœur de de Rumsteak,
Ecrasé de Pommes de Terre Grenailles aux Herbes,
Jus au Kerala

Éclair, Crème Mousseline Manque-Citron,
Coulis Exotique

ou

Ganache montée Pain d'épices, Coulis cassis,
Crème Chantilly

MENU "SEASONAL IMAGE" 39€

Jerusalem Artichoke Cloud, Port Wine Caramel,
Tartare of Pickled Beets, Toasted Pine Nuts

or

Pressed Bresse Chicken with Mushrooms,
Whipped Truffle Cream

or

Eggs from the Pontot Farm, with Berthaut Epoisses Cream

Braised Beef Chuck, Pinot Noir Jus (France)
Herb-infused Potato Mousseline

or

Pearl of Saithe, Chablis Sauce with Herbs,
Wheat Pearls with Bresse Cream

or

Beef Tartare (France) $\approx$ 180grs,
Homemade Fries

Coconut Rice Pudding, Pineapple Brunoise,
Mango-Passion Fruit Coulis

or

Milk Chocolate & Hazelnut Finger, Gaude Flour Shortbread,
Salted Butter Caramel

or

Lemon Delight, Lemon Cream, Lime Gel, Soft Biscuit

CHILDREN'S MENU (up to 10 years old) 16€

Fish Fillet *or* Chicken Fillet + Choice of Side Dish
+ 1 Drink + Financier Caramel (Almond Cake) *or* 2 Scoops of Ice Cream

MIDI EXPRESS 28€

Monday to Friday for Lunch

2 dishes of your choice from the **Weekly Menu**

+ 1 Drink (*) and 1 coffee

(1 Glass of Selected Wine *or* 1 Draft Beer 25cl *or* 1/4 Mineral Water)

WEEKLY MENU

3 Dishes 28€ / 2 Dishes 25€ / Daily special 19€

Lunch only - Monday to Friday

Braised Endives with Orange, Citrus Caramel,
Parmesan Crisp

or

Parmentier Velouté, Walnut Oil,
Serrano Ham

Marinated Swordfish Mi-Cuit, Fregola Risotto with Comté
Cheese,
Tarragon Jus

or

Heart of Beef Rump Steak,
Crushed Baby Potatoes with Herbs, Kerala Jus

Éclair with Mango-Lemon Mousseline Cream,
Exotic Fruit Coulis

or

Spiced Gingerbread Ganache, Blackcurrant Coulis,
Whipped Cream