

L'APERITIF AFTER WORK

(A partir de 19H)

<i>Tarama d'oursin, blinis</i>	12
<i>Mini chorizo grillés</i>	15
<i>Assortiment de fromages de notre Maître Affineur</i>	14
<i>Houmous sésame, légumes croquants</i>	15
<i>Croquetas fromage de brebis</i>	16
<i>Pâté en croûte de volaille et foie gras, gelée de porto</i>	18
<i>Croque Monsieur à la truffe noire</i>	21

LE DEJEUNER DE LA SEMAINE 39€

<i>Velouté de petit pois, chèvre frais, ciboulette</i>
<i>Entrecôte de boeuf, sauce aux poivres</i>
<i>Salade de fruits frais</i>

LES ENTRÉES

<i>Velouté de petit pois, chèvre frais, ciboulette</i>	15
<i>Les premières asperges vertes grillées, sabayon aux morilles</i>	17
<i>Œuf en meurette : sauce vin rouge, champignons, lardons, oignons, croutons</i>	14
<i>Duo végétal d'artichaut et de topinambours</i>	13
<i>Tataki de Boeuf, saveurs d'Asie</i>	18
<i>Tartare de dorade citron, brioche toastée</i>	19

LES SALADES

<i>Salade césar, poulet croustillant</i>	25
<i>Salade iceberg printanière: haricot vert, radis, tomates cerises, strachattella, herbes fraîches</i>	23

LES PLATS (Chaque plat est servi hors garniture)

<i>Tartare de veau au couteau aux agrumes et noisettes</i>	25
<i>Turbot sauvage poêlée à la grenobloise</i>	34
<i>Vol au vent de légumes printaniers, sauce crème</i>	28
<i>Gigot d'agneau de 7h confit aux fruits secs</i>	28
<i>Entrecôte de boeuf, sauce aux poivres</i>	28
<i>Filet de Maigre à la flamme, sauce acidulée, carotte à l'orange et romarin</i>	27
<i>Côte de Bœuf des Boucheries Nivernaises, sauce béarnaise (1kg à partager)</i>	85

LES ACCOMPAGNEMENTS

<i>Salade verte</i>	6
<i>Frites</i>	7
<i>Pommes de terre grenaille</i>	7
<i>Tombé d'épinard frais</i>	8



LA SELECTION DU MOIS

LES DESSERTS

<i>Sorbet framboise</i>	9
<i>Sorbet chocolat noir de République dominicaine</i>	9
<i>Glace vanille macadamia</i>	9
<i>Mousse au chocolat maison</i>	11
<i>Salade de fruits de saison</i>	12
<i>Assortiment de fromages de notre maître affineur</i>	14
<i>Café gourmand</i>	14
<i>Tarte au citron meringuée</i>	13

CHAMPAGNE

	12cl	75cl
<i>Lenoble Brut</i>	18	75
<i>Charlemagne Blanc de Blanc</i>	22	120
<i>Moët & Chandon Brut Imperial</i>	22	120

VIN ROSE

<i>Provence, 2024, By Ott</i>	8	44
<i>Bandol, 2024, Ott, Château Romassan</i>		78

VINS BLANCS

<i>Mâcon-Aze, 2024, domaine de la Garenne</i>	10	32
<i>Bourgogne haute côte de nuit, 2023 Manuel Olivier</i>		49
<i>Pouilly-Fumé 2025, Firmin Dezat</i>	10	42

VINS ROUGES

<i>Saint Nicolas de Bourgueil, 2024</i>	10	35
<i>Saumur Champigny 2022, Terre Rouge, Arnaud Lambert</i>		48
<i>Bourgogne 2023 Pinot Noir Domaine des Perdrix</i>	14	56
<i>Croze Hermitage, domaine des hauts chassiss, Les Galets, 2023</i>	12	47

La carte des vins est à votre disposition

Tous nos produits sont frais, sélectionnés avec soin et issus d'une agriculture raisonnée.
Liste des allergènes disponible sur demande.
Service inclus, prix nets en euros TTC.

