

Carte d'automne

Carte d'automne créée et élaborée par notre chef Paul-Etienne Cousin
qui a œuvré chez Alain Ducasse, Yannick Alléno et Jean-Georges Vongerichten.

Notre plat du jour & son verre de vin	25.- 8.-
--	-------------

Servie de 12h à 15h et de 19h à 23h

Entrées

Mesclun de salades, copeaux de radis et de parmesan	14.-
Salade de betteraves et patates douces rôties, fêta et amandes caramélisées, vinaigre balsamique Grand Bateau de Beychevelle, vinifié par Château Beychevelle, Entre-deux-mer 2014	16.- 9.-
Œuf mollet, champignons des bois et lard de Colonnata Chablis Williame Fèvre, "Pulse" Edition limitée 2014	19.- 14.-
Velouté de potimaron à l'huile de truffes, concassé de marrons Pinot Gris, Domaine du Centaure, C. Ramu, Dardagny 2015	17.- 12.-
Saumon "demi-fumé par nos soins", crème citronnée, pommes, noisettes Chardonnay "classic", Beringer, Napa Valley 2014	25.- 10.-
Pressé de foie gras, compoté d'oignons rouges à l'hibiscus, orange confite, pain brioché Château Sigalas-Rabaud, 1er Cru classé, Sauternes 2002	27.- 15.-
Dim sum de homard-gambas à la coriandre et au citron vert, sauce thaï Sauvignon "Founder's Estate", Beringer, Napa Valley 2013	28.- 12.-

Pâtes & Risotto

Penne aux deux saumons, crème à l'aneth Le Volte D'Ornellaia, Toscane 2012	24.- 17.-
Ravioli aux champignons des bois, crème à l'huile de truffes et parmesan Bourgogne Aligoté, Domaine Leroy 2011	36.- 35.-
Risotto du "moment"	28.-

Poissons

Pavé de saumon d'Ecosse façon teriyaki, ruban de carottes au gingembre confit et pignons de pin Chardonnay Planeta, Sicile 2013	38.- 14.-
Mi-cuit de thon, légumes au wok et sauce satay Côte-de-Beaune, Joseph Drouhin 2007	48.- 16.-
Noix de Saint-Jacques bretonnes poêlées, ravioli à la ricotta glacés au citron Pouilly Fuissé « Terroir de Vergisson », Domaine Lassarat 2013	52.- 16.-

Viandes

Coquelet grillé aux épices et beurre citronné, pommes de terre grenailles rôties à l'estragon ou légumes de saison Crozes-Hermitage, Domaine des Grands Chemins, Delas 2010	42.- 12.-
Cœur de rumsteck (180gr) façon "tigre qui pleure", nouilles sautées aux légumes croquants Les Demoiselles de Larrivet Haut-Brion, 2e vin du Château Larrivet Haut-Brion 2011	45.- 15.-
Filet de boeuf (200gr) grillé nature ou sauce aux trois poivres, pommes de terre grenailles rôties à l'estragon ou légumes de saison Château de Pez, Cru Bourgeois exceptionnel, Saint-Estèphe 2008	54.- 25.-
Selle et confit d'agneau, champignons des bois, pousses d'épinard et jus de viande corsé La Croix de beaucaillou Jade Jaegger, 2e vin du Château Ducru-beaucaillou, Saint-Julien 2013	59.- 18.-

Fromages

Assortiment de fromages affinés, confiture de figues et mesclun (Gruyère suisse, Bleu, Tomme vaudoise, Morbier) Gamaret Domaine Les Perrières, B. Rochaix, Peissy 2014	26.- 12.-
---	--------------

Desserts

Café gourmand (café et ses gourmandises selon saison)	12.-
Tarte fine aux pommes, sauce butterscotch / et sa boule de glace au choix Or des anges (liqueur de rhum et d'orange) (4cl)	14.- / 18.- 7.-
Fruits exotiques, sirop à l'huile d'olive et sorbet au citron vert Banyuls "Cuvée Léon Parcé", Domaine de la Rectorie	14.- 12.-
Tarte au citron meringuée "sens dessus dessous" Tokaji Aszu «3 Puttonyos», Domaine Hetszölö 2004	13.- 10.-
Mœlleux au chocolat noir, glace à la crème fraîche d'Isigny (10 min) Deutz Brut classic	16.- 19.-
Chocolat Jivara, praliné feuillantine et noisettes du Piémont Gewürztraminer, Domaine Trimbach 2014	16.- 15.-

Glaces & Sorbets de notre maître artisan glacier

Nos parfums inédits	La boule	5.-
Nos coupes glacées "Arthur's touch"	Demandez notre carte des glaces	