

Menu Marché 19,90

Entrée du Jour

Plat du Jour

Dessert

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 17

Plat du jour 12
du Lundi au Vendredi, Midi et Soir

Menu Douceur 39,90

Salade Chèvre Chaud,
Magret de Canard Fumé
Ou
Œufs en Meurette Revisités

Paleron de Bœuf Confit aux Carottes,
Gnocchis
Ou
Filet d'Omble Chevalier Homardine,
Gnocchis, Légumes

Dessert

Menu Quart de Cercle

49,90

Omble Chevalier « Pêche Locale »
Fumés par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Ou

Foie Gras de Canard Maison

Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc Rôties,
Emulsion de Homard, Gnocchis, Légumes

Ou

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles, Pommes Frites

Ou

Faux Filet d'Agneau, Caviar d'Aubergine, Gnocchis

Dessert du Pâtissier

Tarif en Euros

T.V.A. 10 %
incluse

Entrées et Salades

Entrée du Jour 8

Œufs en Meurette Revisités 9.5

Bruschetta Mozzarella, Tomates Confites, Jambon Duroc 9.5

Omble Chevalier « Pêche Locale » 12
Fumé par nos Soins, Méli-Mélo de Saison

Salade Aravis 14
Jambon Duroc Affiné, Toasts Reblochon, Œuf Parfait

Salade Chèvre Chaud 15
Magret de Canard Fumé

Salade César 15
Emincé de Volaille, Copeaux Parmesan, Œuf Parfait, Croûtons

Salade Italienne 15
Mozzarella, Artichauts, Jambon Duroc

Notre Terrine de Foie Gras de Canard, Pain de Mie Maison Toasté 19

Assiette Gourmande
Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé, Omble Chevalier fumé, Méli-Mélo 19.50

Le Saumon

Tataki de Saumon, Citron Vert, Sauce Soja, Légumes 23

Tartare de Saumon Minute 23
Frites Maison et Salade de Saison

Pavé de Saumon Poêlé, Emulsion Homardine 23
Frites Maison et Salade de Saison

Filet d'Omble Chevalier, Homardine 23
Gnocchis, Légumes

Volaille

Suprême de Volaille à la Crème 19
(Frites Maison et Salade de Saison)

Volaille Savoyarde 23
Suprême de volaille, Jambon Duroc, Reblochon
(Frites Maison et Salade de Saison)

Faux Filet d'Agneau, Caviar d'Aubergine, Gnocchis 29

Bœuf

Steak Haché de Bœuf Minute, Œuf à Cheval 18

Paleron de Bœuf Braisé aux Carottes, Gnocchis Maison 19

Burger Savoyard : 23
Pain Maison, Steak Haché de Bœuf Minute, Jambon Fumé, Reblochon, tomates Confites,
Pickles d'Oignons Rouges Maison, Salade

Steak Tartare Tradition de Filet de Bœuf Charolais 26

Filet de Bœuf Charolais aux Morilles 29

Tournedos de Bœuf Charolais Rossini,
Escalopes de Foie Gras Poêlées, Truffes 42

Bœuf Wagyu du Japon aux Morilles (200 Grammes), Frites, Salade de Saison 69

(Frites Maison et Salade de Saison)

Gnocchis et Pâte Maison

Gnocchis Carbonara, Grana Padano 17

Gratin de Lasagnes aux Epinards et Mozzarella 17

Gnocchis au Reblochon et Volaille 19

Cassolette de Noix de Saint-Jacques de Saint-Brieuc,
Emulsion de Homard, Gnocchis, Petits Légumes 29

Le Coin Végétal (sans produit d'origine animale)

Assiette de Frites Maison 5

Bowl de Légumes du Moment 10

Fromages et Desserts

Fromage Blanc 4 — Les Affinés 8

Dessert du Pâtissier 8

Café Gourmand 10 ; Thé Gourmand 10

Café 2

Eau Minérale Litre 6

50 cl 4

REGLEMENTS ACCEPTES : ESPECES, CHEQUE, CARTE BANCAIRE, TICKETS RESTAURANT

DERNIERES PRISES DES COMMANDES, 14 HEURES ET 21 HEURES

TABLEAU DES ALLERGENES SUR DEMANDE, MERCI

Tarif en Euros

T.V.A. 10 % incluse