

La Carte du Mercredi au Samedi

Les Cocktails - 9,50 €

- Spritz** - à l'Apérol ou au Campari ou St Germain à la fleur de sureau
Américano - de la Pergola ou Le Classique
Mojito - Citron vert - Feuilles de menthe - Rhum blanc - Sucre de canne
Moscow Mule - Vodka - Jus de citron - Ginger Beer
Planteur - Rhum brun - Rhum blanc - Jus d'orange - Jus d'ananas - Jus de citron vert
Pina Colada - Rhum blanc - Malibu - Jus d'ananas
Sex on the Beach - Vodka - Crème de pêche - Jus d'ananas - Jus de cranberry
Virgin Mojito - 7,50 € Jus de citron vert - Feuilles de menthe - Sucre de canne
Virgin Pina Colada - 7,50 € Jus d'orange - Jus d'ananas - Lait de coco
Virgin Florida - 7,50 € Jus d'ananas - Jus d'orange - Jus de citron - Grenadine

Les Entrées - 13,50 €

L'Entrée du jour

- Couteaux de la mer à la plancha** - Beurre aux câpres et curcuma - Pickles d'oignons rouges
Œuf de ferme BIO mollet - Sauce Meurette - Sur une fondue de poireaux
Carpaccio de Noix de St Jacques marinées - Sur tranche de boudin noir Artisanal aux épices saisie à la plancha
Croustillants de gambas & légumes croquants - Vinaigrette Thaïe à la coriandre fraîche - Pignons de pins torréfiés
Profiterole de ris de veau - A la crème de Morilles et au Vin Jaune du Jura
Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses - Tartare d'avocat aux queues d'écrevisses

Les Plats - 22,00 €

Le Plat du jour

- Civet de Sanglier grand Veneur** - Chutney aux airelles - Purée du jour - Châtaignes
Filet de canard de Barbarie à la plancha - Sauce aux cerises griottes - Gâteau de polenta au Parmesan - Légumes de saison glacés au thym frais
Classique tartare de bœuf de Salers préparé - Œuf BIO de ferme - Condiments frais - Frites fraîches - Buisson de salade
Rognons de veau flambé au Cognac - Sauce moutarde à l'ancienne et à l'estragon - Fines tagliatelles fraîches
Onglet de bœuf Black Angus à la plancha - Sauce échalotes confites au beurre salé - Fines rattes persillées - Légumes de saison glacés au thym frais
Pavé de truite rose Française - Crème au citron et ciboulette - Riz Pilaf aux pistils de safran - Légumes de saison glacés au thym frais

Les Desserts - 13,50 €

Le dessert du jour

- Une assiette de quatre fromages** - Buisson de salade - Noix - Confiture de cerise noires
Baba maison au Rhum Ambré St James - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées
Feuillantines glacées de chocolat Grand Cru Valrhona - Carpaccio d'ananas aux épices - Chantilly et amandes effilées
Douceur de poires caramélisées façon tarte Tatin - Sur un petit gâteau de crêpe au beurre salé - Glace à la crème Normande d'Isigny
Tarte au citron bergamote meringuée - Sur un biscuit sablé Maison aux arômes de thé Earl Grey
Dacquoise café Arabica et chocolat noir Grand Cru Valrhona - Crème Opalys - Glace Artisanal Tiramisu - Crème Anglaise au café
Profiteroles au chocolat noir Grand Cru Valrhona - Glace Artisanale à la vanille - Amandes effilées - Chantilly
Pavlova aux fruits frais, sorbet Artisanal aux fruits de la passion - Pétales de meringue - Chantilly - Coulis de fruits rouges
Coupe Colonel - Sorbet Artisanal au citron de Sicile - Vodka - Bouquet de fruits frais
La Coupe 3 boules de Glaces & de Sorbets Artisanaux - De notre fournisseur : 'Le Glacier des Alpes à Annecy'
Café Gourmand et sa farandole de douceurs