



Entrées...

12.00 €

Cromesquis d'andouillette de chez Monsieur BRAILLON,
espuma de pomme de terre, jus aux crustacés
Fried tripe, of Mr BRAILLON, foam potatoes, shell fish sauce

Médailon de saumon mi-cuit, coulis de mâche,
déclinaison de betteraves.
Half cooked salmon medallion, lamb's lettuce sauce, and beets

Notre suggestion du jour
Today's specials

Entrées...

15.00 €

Œuf parfait saveur d'automne
Egg with autumn flavors

Terrine maison, pickles de légumes
Hand mede paté, pickles

Entrées...

22.00 €

Nage de saint jacques, julienne de légumes de saison
Scallops soup with julienne vegetable

Terrine de foie gras marbré au magret fumé, chutney de
coing
Foie gras terrine and smoked duck, quince churney

Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)
Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)



Plats...

18.00 €

Magret de canard, jus réduit à la grenade
Duck breast with pomegranate juice

Pavé d'esturgeon émulsion coquillages
Paving of sturgeon, shell sauce

Pintade pochée sauce vin jaune
Poached chicken, yellow wine sauce

Pavé de poisson selon l'arrivée
Fish cobblestone – depending on products arrival-

Plats...

25.00 €

Médallions de lotte, huile vanillée
Medallion of monkfish, vanilla oil

Demi-pigeon en deux cuissons
Half pigeon to with two mains cooking

Filet de bœuf sauce morilles
Cut of beef, morel sauce

Grenouilles Fraiches comme en Dombes (230/250 gr)
French-fried frog legs

***Nos plats sont accompagnés selon notre marché du
jour***

**Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)
*Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)***



Fromages et Desserts...

6.00 €

Assortiment de fromages ou faisselle

French cheese plate or cottage cheese

Dessert de notre Pâtissier Laurent

Dessert of Laurent, our pastry cook

Café ou thé Gourmand -8.00€-

Coffee or tea Gourmet

Nos plats s'entendent net et Toutes Taxes Comprises (10%)
Our prices are listed net, including all taxes (VAT 10%)