

Dimanche Gourmand

LES AMUSES-BOUCHES

Gaspacho de Petits Pois au Wasabi
Wrap's au Chèvre frais et Saumon
Financier aux Escargots et Raifort

LES ENTRÉES À PARTAGER

Le Saumon d'Écosse « Tartare et Fumé »
Le Ceviche de Daurade, Grenade et Sésame noir
Le Foie Gras cuit au naturel
Le Pâté en Croûte « Canard et Pistache »
La Salade fraîche aux Algues
L'Asperge blanche Mimosa
Le Boulgour-Feta-Citron confit

LE PLAT CHAUD (AU CHOIX)

Viande ou Poisson de nos producteurs et accompagnements

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de 3 fromages par Charles Antoine

L'ASSIETTE GOURMANDE DE NOTRE CHEF PÂTISSIER

La Tarte Chocolat tonka
Le Vacherin glacé Mangue-Passion
Le Chou Praliné-Amande
Le Sablé Fraise-Mascarpone

CAFÉ

Tarif (hors boissons).

65€

Formule junior pour les enfants de 5 à 10 ans.

40€

Menu servi à table, signé Jean-François Malle,
Chef étoilé au Guide Michelin.
Ce menu varie selon le marché et l'inspiration du Chef.

LES BOISSONS

Notre Sélection de Vins

LES CHAMPAGNES

15CL

75CL

Jacquart Brut	21€	90€
Drappier Brut Nature Zero Dosage	24€	105€
Drappier Brut Nature Zero Dosage Rosé	26€	115€

LES VINS BLANCS

IGP Collines Rhodaniennes "Le Petit Viognier" - Stéphane Montez	14€	55€
AOP Rully - Joseph Drouhin	18€	70€

LES VINS ROUGES

AOP Crozes Hermitage "Cuvée L" - D. Combiér	14€	50€
AOP Maranges Premier Cru - Joseph Drouhin	21€	80€

LE VIN ROSÉ

AOP Côtes de Provence - Minuty Prestige	15€	60€
AOP Tavel - Domaine de la Mordorée	15€	60€

Les Softs

Orangina 25 cl	6€
Schweppes 25cl	6€
Coca Cola et Coca Cola Zéro 33cl	6€
Jus de Fruits et Nectars - A. Millat 33cl	8€
Fuze Tea 25cl	6€

Les Eaux Minérales

100CL

San Pellegrino	6€
Vittel	6€

Les Boissons Chaudes

Café expresso / Décaféiné	3,50€
Thés et infusions	4,50€