



# Notre Carte

## Entrées

<p> <i>Le champignon</i> Carpaccio de champignon, assaisonné d'une vinaigrette échalote confite et noix, glace champignon, accompagnés d'un bol forestier, écume topinambours</p>	13,50 €
<p><i>Betterave et truite</i> Jardinière de betterave, tartare, sorbet betterave et truite façon gravlax</p>	14,00 €
<p><i>Écrevisse en deux températures</i> Tartare d'écrevisse, zeste d'agrumes et sauce beurre blanc, jus d'écrevisse chaud façon bouillabaisse</p>	14,50 €
<p><i>Grenouilles persillées</i> Cuisses de grenouilles, déclinaison de persillades, chips de pain assaisonnées au beurre de cuisson</p>	14,50 €

## Plats

<p><i>La volaille fermière</i> Volaille fermière locale, gourmandise de champignons, pressé de pommes de terre, sauce Albuféra</p>	24,00 €
<p><i>Le ris de veau</i> Cœur de ris de veau, céleri rave travaillé sous toutes ses formes, pommes fraîches, jus de viande corsé</p>	34,00 €
<p><i>Le sandre nacré</i> Mousseline de sandre garniture automnale, carotte, courge, salade d'agrumes et sauce Maltaise</p>	26,00 €
<p> <i>Le pigeon cuit sur coffre</i> Artichauts poivrades à la barigoule, cuisses de pigeon confites, tartelettes d'abats, sauce vin rouge</p>	32,00 €
<p> <i>Le plat végétal du Chef</i> Mousse de courge et pommes de terre, gnocchis grillés et céréales torrifiées</p>	22,00 €

## Desserts

<p><i>Le Chocolat</i> Mousse chocolat, croustillant praliné, tuile cacao, siphon persil</p>	12,00 €
<p><i>Citron estragon</i> Meringue, crèmeux citron estragon, crème vanillée, sorbet citron estragon</p>	12,00 €
<p><i>Le Céréale</i> Crèmeux vanille, praliné aux graines de courges, blé vert, émulsion pop corn, glace sésame noir</p>	12,50 €

## Fromages

7,00 €

Assiette de fromages locaux selon arrivage

## Coupes de Glaces

1 BOULE	3,50 €
2 BOULES	6,00 €
3 BOULES	8,00 €

SUPPLÉMENT CHANTILLY	1,50 €
SUPPLÉMENT CHOCOLAT	1,50 €

Vanille de Madagascar, Chartreuse verte, noix de coco, mangue, fruits rouges, citron jaune, chocolat, fraise, café

*Nous privilégions les circuits courts pour nos produits*

## Option végétarienne

*\* Nous vous informons que ce plat nécessite 15 minutes d'attente*

*Pensez à nous signaler vos allergies et intolérances*

*Nos légumes sont majoritairement bio et frais*



# Nos Menus

## Menu du midi

Entrée du jour + plat du jour + dessert du jour	28,00 €
Entrée du jour + plat du jour	22,00 €
Plat du jour + dessert du jour	16,00 €

## Menu enfant

Aiguillettes et boulettes de poulet panées aux grains accompagnées de purée faite maison.

Boule de glace au choix

13,00 €

## Menu bébé

Poisson blanc et purée de légumes en selon des saisons

8,00 €



*Les Quatre Saisons*  
Chef Antonio Gerard Quintanilla

## Menu Découverte

Trois temps

46,00 €

### Amuse bouche

\*\*\*\*\*

### Le champignon

Carpaccio de champignon, assaisonné d'une vinaigrette échalote confite et noix, glace champignon, accompagnés d'un bol forestier, écume topinambours

\*\*\*\*\*

### Le ris de veau

Cœur de ris de veau, céleri rave travaillé sous toutes ses formes, pommes fraîches, jus de viande corsé

ou

### Le sandre nacré

Mousseline de sandre garniture automnale, carotte, courge, salade d'agrumes et sauce Maltaise

\*\*\*\*\*

### Citron estragon

Meringue, crémeux citron estragon, crème vanillée, sorbet citron estragon

\*\*\*\*\*

### Mignardises

*Nous vous informons que notre Menu Dégustation est servi à l'ensemble des convives d'une même table, et qu'il ne convient pas aux personnes allergiques au gluten et (ou) au lactose.*

*Notre chef aura le plaisir de vous composer, selon le marché du jour, l'amuse-bouche et les mignardises.*

## Menu Dégustation

Cinq temps

65,00 €

### Amuse bouche

\*\*\*\*\*

### Le champignon

Carpaccio de champignon, assaisonné d'une vinaigrette échalote confite et noix, glace champignon, accompagnés d'un bol forestier, écume topinambours

\*\*\*\*\*

### Grenouilles persillées

Cuisses de grenouilles, déclinaison de persillades, chips de pain assaisonnées au beurre de cuisson

ou

### Écrevisse en deux températures

Tartare d'écrevisse, zeste d'agrumes et sauce beurre blanc, jus d'écrevisse chaud façon bouillabaisse

\*\*\*\*\*

### Le sandre nacré

Mousseline de sandre garniture automnale, carotte, courge, salade d'agrumes et sauce Maltaise

\*\*\*\*\*

### Le pigeon cuit sur coffre

Artichauts poivrades à la barigoule, cuisses de pigeon confite, tartelettes d'abats, sauce vin rouge

ou

### Le ris de veau

Cœur de ris de veau, céleri rave travaillé sous toutes ses formes, pommes fraîches, jus de viande corsé

\*\*\*\*\*

### Le Céréale

Crémeux vanille, praliné aux graines de courges, blé vert, émulsion pop corn, glace sésame noir

\*\*\*\*\*

### Mignardises



## NOTRE CAVE

### Rouge

Gamay Vieilles Vignes Carrel AOP	75cl	24,00€
Côte du Rhône Guigal AOP	75cl 37,5cl	26,00€ 15,00€
Mondeuse Ardin AOP	75cl	35,00€
Figure Libre Freestyle Domaine Gayda IGP	75cl	34,00€
Haut Selve 2020 AOC	75cl	38,00€
St Joseph Domaine Bonarieux AOP	75cl	40,00€
Crozes Hermitage Domaine Entrefaux AOP	75cl 37,5cl	47,00€ 33,00€
Haut Côte de Beaune Mont Bahais AOC	75cl	48,00€
Cornas Les Arenes Maison Chapoutier AOC	75cl	82,00€
Côte Rôtie Les Becasses Maison Chapoutier AOC	75cl	118,00€

### VINS AU VERRE

St Joseph AOP	<i>Rouge</i>	12cl	7,00 €
Camas Syrat IGP	<i>Rouge</i>	12cl	7,00 €
Uby IGP	<i>Blanc</i>	12cl	7,00 €
Camas Viognier IGP	<i>Blanc</i>	12cl	7,00 €
Haut de Masterel AOP	<i>Rosé</i>	12cl	7,00 €

### Rosé

Île de beauté Terra Santa IGP	75cl	19,00€
Gamay Cave de Chautagne AOP	75cl 37,5 cl	21,00€ 12,00€
Côtes de Provence Belle Poule	50cl	25,00€
Bandol Laroque AOP	75cl 37,5 cl	29,00€ 19,00€
Côtes de Provence Figuière AOP	75cl	37,00€
Côtes de Provence Les Voiles	150cl	69,00€

### VINS AU PICHET

#### *Rouge*

Vin du pays D'oc Merlot IGP	25cl	8,00 €
	50cl	12,00 €

#### *Blanc*

Vin du pays Gard Chardonnay IGP	25cl	8,00 €
	50cl	12,00 €

#### *Rosé*

Le Petit Mazuret IGP	25cl	8,00 €
	50cl	12,00 €

### VINS PÉTILLANT

Crémant de Savoie Carrel AOP	75cl	32,00€
------------------------------	------	--------

### Blanc

Roussette de Savoie Altesse Carrel AOP	75cl	24,00€
Viognier Domaine Gayda IGP	75cl	25,00€
Chignin Bergeron Ravier Les Amandiers AOP	75cl 37,5cl	34,00€ 24,00€
St Joseph Cuvée Amendine AOP	75cl	39,00€
Pouilly Fussée Les Calcaire Carette	75cl	49,00€

### CHAMPAGNES

Deveaux Grande Reserve Brut AOP	37,5cl 75cl	32,00€ 60,00€
---------------------------------	----------------	------------------

### EAUX

Eau de Perrier	100cl 50cl	7,00 € 4,00 €
San Pellegrino	100cl 50cl	7,00 € 4,00 €
Evian	100cl 50cl	7,00 € 4,00 €



## NOS BOISSONS

### APÉRITIFS

Martini rouge ou blanc	6cl	6,50 €
Vermouth rouge ou blanc	6cl	6,50 €
Ricard	2,5cl	4,00 €
Pastis	2,5cl	4,00 €
Kir		4,00 €

### BIÈRES

#### Pression

Carlsberg	25cl	3,20 €
	50cl	6,30 €
Grimbergen Blonde	25cl	3,80 €
	50cl	7,00 €

#### En bouteille

Mont Blanc Bleue myrtille	33cl	5,50 €
Mont Blanc Blanche	33cl	5,50 €
Mont Blanc Cristal IPA	33cl	5,50 €
Mont Blanc Rousse	33cl	5,50 €
Mont Blanc Verte	33cl	5,50 €

### BOISSONS CHAUDES

Expresso	1,90 €
Allongé	1,90 €
Décaféiné	1,90 €
Déca Allongé	1,90 €
Cappuccino	4,50 €
Chocolat Chaud	4,00 €
Thé	3,50 €
Infusion	3,50 €
Irish coffee	8,00 €

### COCKTAILS et MOCKTAILS

*Aperol Spritz* 7,50 €  
Aperol, Prosecco, eau gazeuse

*Spritz Limoncello* 8,50 €  
Limoncello, Prosecco, eau gazeuse, citron, sirop de sucre

*Violette* 9,50 €  
Liqueur violette, Triple sec, Gin, citron, sucre, blanc d'œuf

*Piña Colada* 8,50 €  
Rhum blanc, ananas, sirop de coco

*Mojito* 8,50 €  
Rhum blanc, sucre, feuilles de menthe, citron, eau gazeuse

*Gin Tonic* 8,00 €  
Gin, eau tonic

*Moscow Mule* 8,00 €  
Vodka, citron, ginger soda

*Piña Colada virgin* 7,00 €  
Ananas et concentré de coco

*Mojito virgin* 7,00 €  
Feuilles de menthe, sucre, eau gazeuse

*Douceur de fruits* 7,00 €  
Jus fait maison à base de fruits rouges et de pommes

*Douceur tropicale* 7,00 €  
Jus de différents fruits exotiques fait maison

### DIGESTIFS

Chartreuse verte ou jaune	4cl	7,00 €
Génépi	4cl	7,00 €
Get 27	6cl	6,00 €
Get 31	6cl	6,00 €
Limoncello	6cl	6,00 €
Absinthe	4cl	6,00 €
Whisky ou rhum Classique	4cl	8,00 €
Whisky ou rhum Premium	4cl	10,00 €
Whisky ou rhum Exception	4cl	12,00 €

### SOFTS

Eau aromatisée faite maison à base de fruits selon les saisons	3,00 €
Fuze Tea	3,80 €
Oasis tropical	3,80 €
Orangina	3,80 €
Coca Cola	3,80 €
Coca Zero	3,80 €
Schweppes Tonic	3,80 €
Schweppes Agrumes	3,80 €
Perrier	3,80 €
Limonade garçon	3,80 €
Jus de fruits :	3,80 €
Abricot, pomme, ananas, fraise, pamplemousse, mangue	
Diabolo :	3,80 €
Menthe, fraise, grenadine, citron	
Sirop à l'eau :	2,80 €
Menthe, fraise, grenadine, citron	
Café froid	4,00 €