

L'ASSIETTE DE 6 HUITRES DU MOMENT : 26€

Accompagnée d'un verre de vin blanc du moment

The plate of 6 oysters of the moment, with a glass of white wine of the moment

APÉRITIFS

Kir.....	15 cl	14 €
Kir Royal.....	15 cl	21 €
Pastis - Maison Henri Bardouin.....	4 cl	10 €
Vermouth Blanc ou Rouge - Maison Dolin.....	6 cl	10 €
Porto Rouge Graham's reserve.....	6 cl	12 €
Bière Blanche, Blonde ou Rousse - Brasserie du Mont-Blanc.....	33 cl	10 €

CHAMPAGNES

La coupe de 15 cl

BLANC AOP Champagne - Lallier R.021 - NM.....	20 €
ROSÉ AOP Champagne - Lallier rosé Grand Cru - NM.....	23 €

VINS ROSÉS - ROSÉ WINES

Au Verre 15 cl 75 cl

PROVENCE

Jolies Filles.....	8 €	40 €
--------------------	-----	------

VINS BLANCS - WHITE WINES

SAVOIE 

AOP Roussette de Savoie - Domaine Dupasquier.....	9 €	45 €
---	-----	------

BOURGOGNE 

AOP Mâcon Villages Terre Blanche Domaine Jean-Pierre Michel.....	11 €	49 €
---	------	------

LOIRE 

AOP Touraine Chenonceaux - Clos Roussely.....	11 €	55 €
---	------	------

VINS ROUGES - RED WINES

RHÔNE 

AOP Ventoux « À L'Envi » - Domaine Childéric.....	8 €	40 €
---	-----	------

BORDEAUX 

AOP Castillon Côtes de Bordeaux Château Beynat.....	10 €	50 €
--	------	------

SAVOIE

IGP Vin des Allobroges - Pinot Noir « Comme une Évidence » Dominique Lucas.....	13 €	65 €
--	------	------

La carte des vins de notre restaurant gastronomique
est disponible sur demande.

Our gourmet restaurant's wine list is available upon request.

 Vin Biologique  Vin en Biodynamie  Vin certifié Haute Valeur Environnementale



TOUS LES DÉJEUNERS
DU MARDI AU SAMEDI

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Alcohol abuse is dangerous for your health, consume in moderation.



FORMULE DU MIDI : 39 €

Choisissez **une entrée, un plat et un dessert** parmi les options ci-dessous pour composer votre formule du midi (Entrée/Plat ou Plat/Dessert possible : 35 €).

Choose **a starter, main course, and dessert** from the options below to create your lunch menu (Starter/Main Course or Main Course/Dessert available for €35).

ENTRÉES - STARTERS

Œuf Parfait au Lard et Petit-Pois à la Menthe - 14 €

Œuf Parfait Plein Air, Crème de Lard, Petit-Pois et Haricots plats tièdes, Chips de Jambon cru et Menthe Fraîche

Perfect Egg with Bacon and Minted Peas: Free-range soft-cooked Egg, Bacon Cream, warm Peas and flat Beans, Crispy cured Ham, Fresh Mint

Velouté d'Asperges Blanches et Vertes - 14 €

Velouté d'Asperge au Carvi et Pomme de Terre, Asperge Verte Croquante

Cream of White and Green Asparagus: Asparagus Velouté with Caraway and Potato, Crispy Green Asparagus



PLATS - MAIN COURSES

Le Roti de Porc Lardé - 25 €

Échine de Porc Confitée, Purée de Carotte, Carottes Glacées, Jus de Viande Réduit

Roasted Larded Pork: Slow-cooked Pork Shoulder, Carrot Purée, Glazed Carrots, Reduced Meat jus

Le Poisson du Jour - 28 €

Poisson du Jour, Tagliatelles de Betteraves et Mini Choggia, Émulsion Betterave Rouge, Citron et Gingembre

Fish of the Day: Fish of the Day, Beetroot Tagliatelle and Baby Chioggia Beets, Red Beetroot Emulsion, Lemon and Ginger

Risotto de Folie - 23 €

Risotto à la Crème d'Épinard, Parmesan, Crumble Amande et Jeunes Pousses

"Folie" Risotto: Creamy spinach risotto, Parmesan, Almond Crumble, Young Shoots



HORS FORMULE
Fromages
à l'assiette - 14 €
Cheese platter

DESSERTS

Popcorn Caramel - 12 €

Biscuit Noisette, Crémeux Caramel, Chantilly Popcorn, Caramel mou et Popcorn

Caramel Popcorn: Hazelnut Biscuit, Caramel Cream, Popcorn Whipped Cream, Soft Caramel and Popcorn

Pavlova Agrumes et Herbes - 12 €

Meringue Craquante Citronnée, Confit et Crémeux aux Agrumes, Sorbet aux Herbes et Chantilly Vanille

Citrus & Herb Pavlova: Crispy Lemon Meringue, Citrus Confit and Cream, Herb Sorbet, Vanilla Whipped Cream

La liste des allergènes est disponible sur simple demande.
A list of allergens is available upon request.

LES SIGNATURES DU PRINTEMPS

ENTRÉES - STARTERS

Crudo de Bar - 19 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Bar Frais Cru, Coriandre, Citron vert, Citron Noir, Riz Soufflé et Radis

Sea Bass Crudo: Fresh Raw Sea Bass, Coriander, Lime, Black Lemon, Puffed Rice, Radish

La Terrine de Folie - 18 €

(+5 € avec la formule / with the lunch menu)

Terrine de Porc, Persil, Volaille et Foie Gras, Ail des Ours, Pistaches et Pickle de Légumes du Marché

"Folie" Terrine: Pork, Parsley, Poultry and Foie Gras Terrine, Wild Garlic, Pistachios and Pickled Farmer Vegetables

PLATS - MAIN COURSES

Le Bœuf Wellington - 49 €

Pavé de Bœuf aux Shiitakes, Foie Gras, Épinards, Crème au Thym et Jus Réduit

Beef Wellington: Beef Pavé with Shiitake Mushrooms, Foie Gras, Spinach, Thyme Cream and Reduced Jus

La Sole à la Grenobloise - 49 €

Sole Entière Poêlée au Beurre Noisette, Citron, Persil, Croutons et Câpres,

servie avec des Pommes de Terre Grenaille persillées

Sole à la Grenobloise: Whole Pan-Fried Sole with Brown Butter, Lemon, Parsley, Croutons and Capers, served with Parsleyed New Potatoes

BOISSONS FRAICHES - COLD DRINKS

Eau de qualité micro-filtrée (plate ou gazeuse)..... forfait 50cl **5 €**
High-quality micro-filtered still or sparkling water

Eaux minérales mineral water	33cl	50cl	1L
Evian.....	4 €	6 €	7 €
San Pellegrino.....		6 €	7 €

Virgin Spritz (Bitter sans alcool et soda romarin / pamplemousse)..... **13 €**
Non-alcoholic bitters and rosemary/grapefruit soda

Yoleau Citron-Menthe 33cl **9 €**

Yoleau Framboise-Timut..... 33cl **9 €**

Boissons brassées aux fruits légèrement alcoolisée à 4,5°, naturellement fruitée et sans sucre.
Brewed fruit drinks Lightly alcoholic at 4.5°, naturally fruity and sugar-free.

Nivers Signature Végétale **10 €**

Boisson végétale naturellement sans alcool à base de fermentation de thés d'exception et d'extractions de végétaux. Naturally alcohol-free plant-based beverage made from the fermentation of exceptional teas and botanical extracts.

Jus et Nectars de fruits Patrick Font..... **9 €**

Abricot, Ananas, Fraise, Mangue, Pêche de vigne, Pomme, Tomate.
Fruit Juices and Nectars: Apricot, Pineapple, Strawberry, Mango, Vine Peach, Apple, Tomato

Sodas **6 €**

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fuze Tea, Limonade, Perrier, Tonic, Ginger Beer

TVA incluse au taux de 10%, prix nets en euros, service compris.
10% VAT included, net prices in euros, service included.