

Pas de protocole que du plaisir

A partager à l'apéro

300 grammes de Pluma de cochon Ibérique poêlée & cuite rosé	15€
Petites sardines à l'huile d'olive de Paco Lafuente, beurre & pain grillé	12€
Gros Os à moelle, fleur de sel & pain grillée	10€
Assiette de rosette de Mme Sibilia, cornichons & beurre	8€

Entrées

Salade de gésiers de canard & d'oie confits, croûtons de pain de mie, vinaigrette de framboise	9€
Gaspacho de tomate, brousse fraîche de Lozère, brunoise de poivrons, chips & gressin à la tomate	9€
Focaccia, compotée de tomates cerises confites, jambon speck, chips d'ail, fromage fumé & pesto	11€
Rouget Barbet juste poêlé, mayo à la roquette, coulis de poivrons rouges grillés, pois gourmand au sésame	12€
Asperges vertes crues & cuites, oeuf mollet, sauce Hollandaise au vin rouge, noisettes torréfiées	12€

Plats

Saucisson chaud de Mme Sibilia, haricots verts en persillade & rattes sautées	16€
Carré d'agneau en croûte persillée, caviar & chips d'aubergines, jus à la sauge	22€
Loup de mer, artichauts barigoule & poivrade, croûtons, émulsion façon grenobloise	20€
Andouillette de Mr. Brailon grillée, sauce moutarde, rattes & haricots verts en persillade	16€
Onglet de boeuf Ibérique poêlé au beurre & tête d'ail, rattes sautées	23€
Tartare de boeuf de Montbéliard coupé au couteau, rattes sautées au beurre & salade verte	19€

Fromages

Demi Saint-Marcellin de la Mère Richard	5€
Triplette de fromages des trois Jean Lyon 7ème +3€ au menu	12€

Desserts

Brioche façon pain perdu, coulis à la praline rose	7€
Dôme pistache & chocolat noir, sablé cacao, pistaches caramélisées	9€
Abricot rôti au romarin, riz au lait, coulis & tuile abricot, crumble au romarin	9€
Sorbet citron vert, gelée de framboises au balsamique, cigarette fourrée au fromage blanc	7€
Crêpes façon Suzette au Grand Marnier	9€

Tous nos prix s'entendent TTC. Service compris.