LA CARTE

*Velouté Frais d'Asperge, Œuf Mollet et Crumble de Parmesan **12.50euros**

*Salade de Cromesquis de Saint-Marcellin et Tuile de Jambon Cru **13.50euros**

*Tiramisu Revisité au Saumon Mariné **13.50euros**

*Terrine de Volaille aux Noisettes et son cœur Foie Gras **13.50euros**

*Minestrone de Légumes infusé à la Citronnelle et Gambas Flambées au Whisky **13.50euros**

Les Poissons

*Tataki de Saumon au Sésame et Crème Fouettée au Citron Vert **21.50euros**

*Aile de Raie à la Crétoise **20.50euros**

*Quenelle de Brochet sauce Marinière **20.50euros**

*Le Duo du Pêcheur **22.50euros**

LesViandes

*Persillé de Bœuf Angus, Beurre à la Lie de Vin (240g) **21.50euros**

*Cuissot de Porcelet rôti sauce Diane(180g) **20.50euros**

*Tartare de Bœuf au Couteau (180g) **21.50euros**

*Le Duo du Boucher **22.50euros**

Les Desserts

*Le demi Saint-Marcellin ou le Fromage Blanc **7.00euros**

*Le Dessert du Jour au Choix **7.50euros**

*Le Café Gourmand **8.50euros**

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des Allergènes. Tous les Prix s'entendent en euros, service compris.