



Les Entrées de Charcuterie cuisinée

Delicatessen Starters

.....

L'Incontournable Pâté en croûte de Volailles et Foie gras de Canard (sans Porc)
Our Famous Poultry Pie with Foie gras (Pork free)
16€

La Couronne de Cochon parfumée aux herbes, compotée d'oignons caramélisés
The Pork Pie flavored with herbs, onion jam
14€

Le Pâté en Croûte de Caille, Poire et Pistache
Quail and Foie gras pie with Pear and Pistacchio
16€

Le Pâté en Croûte Richelieu
Pork and Foie gras pie with Pistacchio
16€

La Terrine Grand-mère façon « Papy Coulon », pickles de légumes
Pork and poultry terrine with vegetable pickles
11€

Le Foie gras de Canard mi-cuit au Naturel, marmelade de Poire
Natural Duck Foie gras, Pear marmalade
16€

Le Foie gras de Canard mariné au vin rouge
Duck Foie gras marinated with red wine
16€

La Terrine de Canard à l'Orange
Duck terrine flavored with Orange
12€

La Rillettes de Cochon « façon Vin chaud »
Pork Rillettes flavored with red wine and citrus fruits
8€

La Couronne de Jambon persillé
Marbled Ham with Parsley
12€

Le Fromage de Tête sauce Gribiche
Pork Brawn with Gribiche sauce
9€

L'assiette de Charcuterie italienne de « Franco Gulli » - Pour 2 personnes
The Italian Delicatessen selection by « Franco Gulli » - For 2 persons
26€



Les Entrées

Starters

.....

Le dos de Saumon mariné, citron vert et fleur de Caviar, siphon de Courge rouge

Marinated Salmon with Lime and dried Caviar, light cream of Redsquash

15€

Le Haddock, la pomme de terre de Noirmoutier safranée et la crème légère

Haddock filet, potato cooked with saffron & light cream

14€

La Burrata, le cœur de Sucrine et la râpée de Truffe noire

Burrata cheese with Salad and black Truffle

23€

La Terrine de Homard aux petits légumes

Lobster Terrine with vegetables

16€

Le Poisson et le plat Végétarien

Fish and Vegetarian Main dish

.....

Les Quenelles de Brochet sauce Homardine, Légumes de saisons

cuisinés au jus de crustacés

Pike Quenelles with lobster sauce and cooked Vegetables

27€

Le Tronçon de Lotte cuisiné «Comme un Petit Salé», Salade et Bouillon de Lentille

Monkfish cooked with ham, Lentils in 2 ways

30€

Les Noix de St Jacques dorées, Persil tubéreux et jus vert

Scallops just snacked with Hamburg Parsley and parsley sauce

34€

L'Assiette de Légumes cuisinés

Vegetarian Dish

24€



La Viande

Meat Dishes

.....

Le Cœur d'Entrecôte d'Argentine, gâteau de Pomme de terre et condiment Grenobloise

Beef Rib steak with Potatoes cake and Grenoble style sauce

32€

Le Ris de Veau braisé et le Céleri

Braised Sweetbread with Celeriac

42€

Notre « Galette des Rois » de Cochon, Foie gras et Truffe Noire – Pour 2 personnes

Pork, Duck Foie gras and Truffle warm Pie - For 2 persons

70€

La Suggestion du Chef!

Chief's Suggestion!

27€

Les Desserts et les Fromages

Desserts and Cheese

.....

Le Baba au rhum, crème vanillée à peine fouettée

The Rum Baba with vanilla cream

9€

Le Soufflé Chocolat noir et la crème Anglaise - Commande en début de repas

The Black Chocolate Soufflé – To be ordered at the beginning of the meal

13€

Le Dessert « Café – Noisette »

Coffee & Nuts Dessert

12€

Le Vacherin Citron

Vacherin cake with Lemon

11€

L'assiette de Fromages affinés

Cheeses plate

12€