

ENTRÉES - STARTERS

FRANÇAIS	ENGLISH	
TRUITE D'ARDÈCHE	ARDÈCHE TROUT	
Pesto de cresson, condiment aux œufs de lump et citron confit	Watercress pesto, lumpfish roe condiment, and candied lemon	14€
ŒUF MOLLET	SOFT-BOILED EGG	15€
En panure de noisette, crémeux de cèpes, châtaignes	In hazelnut crust, creamy porcini mushrooms, chestnuts	
BALLOTINE DE FOIE GRAS	FOIE GRAS BALLOTINE	19€
Au Beaume de Venise, coing, pain toasté aux fruits du mendiants	With Beaume de Venise, quince, toasted bread with mendiant fruit	

PLATS - MAINS

TURBOT MEUNIÈRE	Plat signature du Chef Saunier Chef Saunier Signature dish	TURBOT MEUNIÈRE	33€
Topinambours, salicorne et amandes de mer		Jerusalem artichoke, salicornia, and sea almond	
MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES		MARINATED DUCK BREAST	31€
Panais glacé, chutney de figue		Glazed parsnips, fig chutney	
POITRINE DE PORC CONFITE		CONFIT PORK BELLY	29€
Mousseline de pomme de terre à la truffe, pleurotes de Panicaut, jus corsé		Potato mousseline with truffles, Panicaut oyster mushrooms, gravy	

GARNITURES - SIDES

Mousseline de pomme de terre à la truffe - Potato mousseline with truffles	6 €
Légumes de saison - Seasonal vegetables	6 €
Frites maisons - Homemade french fries	6 €
Salade verte - Green salad	5 €

DESSERTS

FRANÇAIS	ENGLISH	
PAIN PERDU	FRENCH TOAST	12€
Marron rôtie, crème légère au poivre de Timut	Roasted chestnuts, light cream with Timut peppers	
PAVLOVA	PAVLOVA	11€
Sorbet à la clémentine Corse, kumquat confit	Corsican clementine sorbet, candied kumquats	
FONDANT AU CHOCOLAT	CHOCOLATE FONDANT	12€
Nougatine aux grué de cacao	Nougatine with cocoa nibs	
COUPE DE GLACES ET SORBETS PHILIPPE FAUR	PHILIPPE FAUR ICE CREAM AND SORBET	4€ / scoop / boules

OFFRE CONTINUE - CONTINUOUS OFFER 11:00 - 23:00

SALADE CAESAR	CAESAR SALAD	19€
Romaine, tomates, oeufs durs bio, croûtons, Parmesan, sauce César maison	Romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce	
Supp : Poulet croustillant ou Gambas	Supp : Crispy chicken or Shrimp	5€
Option végétarienne disponible	Vegetarian option available	
BURGER DE POULET	CHICKEN BURGER	26€
Bacon croustillant, ketchup maison, Comté, sucrine, pickles	With crispy bacon, homemade ketchup, Comte cheese, sucrine lettuce, pickles	
CROQUE MONSIEUR	CROQUE-MONSIEUR	22€
Au canard confit, comté, moutarde à l'ancienne, sauce Bordelaise	With duck confit, Comté cheese, whole grain mustard, and Bordelaise sauce	
CLUB SANDWICH	CLUB SANDWICH	21€
Poulet mariné, œuf bio au plat, légumes croquants, chiffonnade Romaine	Marinated chicken, organic fried egg, crisp vegetables, shredded romaine lettuce	
** accompagnements : -frites -salade verte	**sides : -fries -green salad	

Mentions
spéciales

Option vegan à la demande

Vegan option on request

Plats végétariens

Vegetarian dishes

Plats sans gluten

Gluten free dishes

Plats sans lactose

Lactose free dishes

Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées

All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France

Plats servis 24h/24

Available 24 hours a day

Agriculture locale

Localy sourced products

Du pain sans gluten est à votre disposition

Gluten free bread available on request

Frais de plateau à 5€ /personne

Tray fees of 5€ /person

Prix TTC en euros, services compris - Boisson non comprise

VAT net prices including service - Drinks not included

Liste de nos allergènes disponible sur demande

List of our allergens available on request