

LA TABLE DU ROI

ENTRÉES

- Truite d'Ardèche**, pesto de cresson, condiment aux œufs de lump et citron confit ①.....14€
- Œuf mollet** en panure de noisette, crémeux de cèpes, châtaignes ②.....15€
- Ballotine de foie gras** au Beaume de Venise, coing, pain toasté aux fruits du mendiants ①.....19€

PLATS

- Magret de canard aux épices**, panais glacé, chutney de figue ①②.....31€
- Poitrine de porc confite**, mousseline de pomme de terre à la truffe, pleurote de Panicaut, jus corsé ①②.....29€
- Turbot meunière**, topinambours, salicorne et amandes de mer.....33€

Plat signature du Chef Saunier

GARNITURES

Mousseline de pomme de terre à la truffe.....	6€
Légumes de saison.....	6€
Frites maisons.....	6€
Salade verte.....	5€

DESSERTS

Pain perdu, marron rôtie, crème légère au poivre de Timut	12€
Pavlova, sorbet à la clémentine Corse, kumquat confit 	11€
Fondant au chocolat, nougatine aux grûes de cacao	12€
Coupe de glaces et sorbets Philippe Faur 	4€ /boules

Le snaking

****Burger de poulet et bacon croustillant**, ketchup maison, Comté, sucrine, pickles.....26€

Club sandwich, poulet mariné, œuf bio au plat, légumes  croquants, chiffonnade Romaine.....21€

****Croque-Monsieur au canard confit**, comté, moutarde  à l'ancienne, sauce Bordelaise.....22€

Salade Caesar, tomates, œufs durs bio, chiffonnade de romaine,  mayonnaise.....19€
Supp : poulet croustillant ou Gambas.....5€

Option végétarienne disponible 

** accompagnements : - frites
- salade verte 

Mentions spéciales

 **VEGAN** Option vegan à la demande  Plats végétariens  Plats sans gluten  Plats sans lactose
 Toutes nos viandes sont nées, élevées, abattues et découpées  Plats servis 24h/24  Agriculture locale Liste de nos allergènes disponible sur demande
Du pain sans gluten est à votre disposition
Prix TTC en euros, services compris - Boisson non comprise



LA TABLE DU ROI

STARTERS

Ardèche trout, watercress pesto, lumpfish roe condiment,
and candied lemon🍷.....14€

Soft-boiled egg in hazelnut crust, creamy porcini
mushrooms, chestnuts🌿.....15€

Foie gras ballotine with Beaume de Venise, quince, toasted
bread with mendiant fruit🍷.....19€

MAINS

Marinated Duck breast, glazed parsnips, fig chutney🍷🌿.....31€

Confit Pork Belly, potato mousseline with truffles, Panicaut
oyster mushrooms, gravy🍷🌿.....29€

Chef Saunier Signature dish

Turbot meunière, jerusalem artichoke, salicornia, and sea almond.....33€

SIDES

Potato mousseline with truffles.....6€

Seasonal vegetables.....6€

Homemade french fries.....6€

Green salad.....5€

DESSERTS

French toast, roasted chestnuts, light cream with Timut peppers	12€
Pavlova, corsican clementine sorbet, candied kumquats 	11€
Chocolate fondant, nougatine with cocoa nibs	12€
Philippe Faur ice cream and sorbet 	4€ /scoop

Snaking

****Chicken burger**, with crispy bacon, homemade ketchup, Comte cheese, sucrine lettuce, pickles.....26€

Club sandwich, marinated chicken, organic fried egg, crisp 
vegetables, shredded romaine lettuce.....21€

****Croque-monsieur**, with duck confit, Comté cheese, whole grain 
mustard, and Bordelaise sauce.....22€

Caesar salad, romaine salad, tomatoes, organic hard-boiled eggs, 
croutons, Parmesan cheese, homemade Caesar sauce.....19€
Supp : Crispy chicken or Shrimp.....5€

Vegetarian option available 

**sides : - fries
- green salad 

Special mentions

 VEGAN Vegan option on request  Vegetarian dishes  Gluten free dishes  Lactose free dishes

 All our meats are born, raised, slaughtered and cut in France  Available 24 hours a day  Locally sourced products List of our allergens available on request
Gluten free bread available on request

VAT net prices including service - Drinks not included