

M E N U

Nos Entrées

Des Escargots

Petit Gris de Namur sous Croute dorée
aux Effluves de Champignons des Bois au Pistou
21.50€

Le Foie Gras d'Oie

Mi-cuit au Naturel, Confiture de Tomates vertes
à la Vanille de l'île Maurice
Chutney d'Oignons rouges, Brioche tiède
25.50€

Le Ris de Veau, Sot-l'y-laisse

Petit ragoût de Ris de Veau, Brochette de sot-l'y-laisse
accompagné de Morilles, Pâtes fraîches
24.50€

La Saint Jacques

Juste poêlées sur compotée de Panais vanillé, Crème de Potimarron
Gouttes de Pesto Roquette
26.00€

Le Saumon Fumé, King Crabe

Spirale de Saumon Fumé, Tartare de Crabe
Maki exotique, Acra de légumes, Jus de crustacés au vinaigre de mangue
23.00€

Nos Saveurs Marines

Le Cabillaud

Le Filet cuit vapeur sur Risotto Verdé, Crème d'Oursin,
Espuma Curry
plat 28.50€

La Sole

Goujonnette de Sole aux Morilles, Crème de Banyuls,
Pak-Choi à l'huile de Noix
29.50€

Le Thon

Le Pavé de Thon snacké aux trois Poivres, Sauce Teriyaki
Cubes de Pommes de terre, Bouillon Thaï Safrané
plat 28.50€ entrée 22.50€

Plats Végan

Galette feuilletée de légumes
Spirale de Pâtes aux Champignons et Pois-Chiches, Jus de Potiron
20.50€

Nos Viandes

L'Agneau

Mignonnette en Croute de Thym, Caviar d'Aubergines à l'Ail fumé
Jus court au Sherry
32.00€

Le Porcelet

Carré désossé laqué au Miel accompagné de Légumes de Saison
29.00€

Le Veau

Le Filet cuit à basse Température, Jus Meurette au Maury,
Polenta poêlée
32.00€

La Caille

La Caille de la Dombe sur Pommes Poires au Chouchen
Ecrasée de Pommes de Terre à l'Ancienne
26.00€

Nos Menus Gastronomiques

Philippe Stoque vous amène à la découverte de ses Menus de Dégustation
Uniquement pour l'ensemble de la table

Menu selon le Marché à trois Services 36.00€

Menu Végétarien à trois Services 36.00€

Menu de Dégustation à cinq Services 73.50€
avec Vins 120.00€

Nos Fantaisies Gourmandes

Le Fromages Gourmand

Fromages sélectionnés et son Verre de Vin Rouge
15.00€

La Symphonie du Cigalon

Assortiment de nos Desserts
15.50€

La Banane

Croustillant de Banane au Rhum Mauricien
Truffes glacées Vanille, Coulis Exotique
13.90€

La Pomme et la Poire

Feuillantine à l'Orange, Crème Mascarpone
Pommes Poires Cannelle, Sorbet Mandarine, Caramel au Beurre Salé
13.90€

La Dame de Provence

Sphère de Chocolat au Cœur de Calisson d'Aix
Chantilly à la Verveine, Coulis de Chocolat Gianduja chaud
13.90€

La Cuisine c'est quand les Choses ont le Goût de ce qu'elles sont (Curnonsky)