

# CÔTÉ

LE RESTAURANT

## NOS ENTRÉES

Ravioles maison de foie gras <i>Champignons dans son bouillon végétal</i>	16.00€
Tartine au brillat-savarin et salade	14.00€
Soupe de carotte <i>Orange et endives</i>	12.00€
Carpaccio de betteraves multicolores et ricotta <i>vinaigrette acidulée</i>	12.00€
Entrée du jour <i>Servi uniquement le midi</i>	8.00€

## CÔTÉ PLANCHES

Charcuteries de nos régions <i>Cailllette Beaujolaise, rosette de Lyon, jambon sec de pays et cornichons</i>	18.00€
Fromages de nos régions <i>Saint-Marcelin, crottins de chèvre, fourme d'Ambert, confiture et toasts</i>	18.00€
Foie gras <i>Foie gras au torchon, confit d'oignons rouges</i>	22.00€

## NOS PLATS

Filet de boeuf Français façon Rossini <i>Servi saignant, sauce porto et légumes d'antan rôtis</i>	29.00€
Saint-Jacques aux cacahuètes <i>Topinambour en chips et purée, sauce crustacée</i>	26.00€
Pavé de saumon snacké à l'unilatéral <i>Sauce tartare et petits légumes</i>	22.00€
Burger de boeuf braisé <i>Frites maison</i>	21.00€
Caille et pigeonneau sur champignons <i>Petits légumes et sauce cassis</i>	25.00€
Bowl composé de quinoa <i>choux rouge, carotte, nouilles, fèves et oeuf poché</i>	19.00€
Pâtes du moment	19.00€
Plat du jour <i>Servi uniquement le midi</i>	19.00€

## NOS DESSERTS

Assiette de notre fromager <i>Sainte-Maure de touraine, Brillat-savarin, Tomme</i>	10.00€
Faisselle de fromage blanc <i>Miel / Coulis / Crème</i>	6.00€
Entremet aux saveurs de Noël <i>Chocolat Valrhona, caramel et cannelle</i>	10.00€
Mousse chocolat au lait <i>Crèmeux marron sur un pain de Gênes</i>	10.00€
Salade de fruits frais <i>Madeleine maison</i>	10.00€
La Bora Bora au rhum <i>Mousse passion, crumble, ananas au rhum et grenadine</i>	10.00€
Dessert du jour <i>Servi uniquement le midi</i>	8.00€
Café gourmand <i>Découverte de la carte des desserts</i>	10.00€