

# LA CARTE DU DÉJEUNER

(Du lundi au vendredi de 12h à 14h)

## MENU EXPRESS

(Disponible du lundi au vendredi midi)

Entrée, Plat du jour au choix et café gourmand 30€

Plat du jour au choix et café gourmand 22.5€

Plat du jour au choix 16.5€

## À LA CARTE

### LES ENTRÉES

- Salade César, poulet mariné au Teriyaki et sésame 15€  
*Salade sucrine, copeaux de parmesan, croûtons et sauce César – possible en plat*
- Salade de lentilles à la Lyonnaise 14€  
*Saucisson chaud et espuma aux oignons caramélisés*
- Velouté de moules au Safran 13€  
*Tartine gourmande au fromage de chèvre frais, concombre et caviar Avruga*
- Marbré de saumon mi-cuit 17€  
*Crème frappée aux échalotes et mayonnaise au Wasabi*
- Œufs Mimosa et carpaccio de truffe 16€  
*Crèmeux d'artichauts à la vanille, salade croquante et vinaigrette à la truffe*

### LES PLATS

- Cabillaud en croûte d'amande, beurre de verveine 26€  
*Céleri boule en texture*
- Suprême de volaille, crème aux Morilles 27€  
*Riz pilaf aux oignons nouveaux et noix*
- Tartare de bœuf à l'italienne taillé au couteau – 180g 23€  
*Frites de pomme de terre et salade verte*
- Gambas sauvages juste sautées, jus de têtes aux agrumes 24€  
*Riz vénéré en risotto*
- Ravioles à la truffe, crème au parmesan 23€
- Filet de bœuf Français, jus aux truffes – 180g 34€  
*Frites de pomme de terre*

### LES FROMAGES

- Demi Saint-Marcellin, mesclun 8.5€
- Fromage en faisselle, coulis aux fruits de saison ou salé aux fines herbes 7.5€
- Assiette de trois fromages régionaux 11€

### LES DESSERTS

*Le Chef vous invite à choisir votre dessert en début de repas.*

- Tiramisu maison au café 13€
- Crème brûlée à la vanille et madeleine au miel 10€
- Panna cotta à la myrtille, crumble de noisette et meringue Italienne 11€
- Sablé breton, crème au mascarpone et citron vert, ananas rôti 15€
- Tartelette chocolat et caramel à la fleur de sel 13€  
*Ganache au chocolat Valrhôna Jivara et chantilly au praliné*