



Les Entrées

L'Oeuf Parfait Bio

Sabayon Cèpes Grillés, Pleurote Royale, Lard de Colonnata, Noisettes
18€

La Noix de Saint-Jacques

Tartelette de Noix de Saint-Jacques, Kiwi, Concombre, Radis Red Meat
20€

Le Végétal

Alliance de Céréales, Labneh, Mixed Grill Végétal, Sauce Aigre-Douce Relevée
16€

Les Coquillages

Salade Tiède de Coquillages, Crème de Mâche et Emulsion Fumée
22€

La Suggestion du Moment

Filet de Boeuf Charolais, Pommes Anna
Condiment Chorizo, Pignons de Pin, Cébettes
36€

Prix net en euros, Service compris

Les Plats

Le Retour de Criée

Filet de Poisson Rôti, Textures de Fenouil, Emulsion Curry Vert, Condiment Cacahuète
28€

Le Canard

Magret de Canard Rôti, Petits Pois à l'Angélique de Mr Thonnard
Vierge de Légumes Printaniers
28€

Le Végétal

Pomponnette de Blé Concassé et Petits Légumes, Céleri Rave Rôti, Velouté Miso
23€

Le Ris de Veau

Ris de Veau Croustillant, Choux Kale et Radis, Crème de Cresson à l'Huile de Noisette
32€

Les Desserts

(A commander en début de repas, pour des raisons de préparation)

La Noisette

Tartelette Praliné Noisette, Crémeux Chocolat Orelys, Glace au Sucre Muscovado
13€

L'Hibiscus

Chocolat Ivoire, Crémeux Hibiscus Sureau, Pain de Gênes Pistache, Sorbet Hibiscus
13€

Le Citron

Mousse Citron, Praliné Sésame Noir, Glace Thé Matcha
15€

Le Plateau de Fromages Affinés

Sélection de Fromages de Chèvre, Vache et Brebis
12€

Menu Gastronomique

Roussille : Entrée-Plat-Dessert 49€ (avec accord Mets et Vins 69€)

Découverte : Entrée-Plat-Fromage-Dessert 56€ (avec accord Mets et Vins 81€)

Epicurien : Entrée-Poisson-Viande-Fromage-Dessert 68€ (avec accord Mets et Vins 98€)

Tartelette de Noix de Saint-Jacques, Kiwi, Concombre, Radis Red Meat

ou

Oeuf Parfait Bio, Sabayon Cèpes Grillés, Pleurote Royale, Lard de Colonnata, Noisettes

Filet de Poisson Rôti, Textures de Fenouil, Emulsion Curry Vert, Condiment Cacahuète

ou

Magret de Canard Rôti, Petits Pois à l'Angélique, Vierge de Légumes Printaniers

Tartelette Praliné Noisette, Crémeux Chocolat Orelys, Glace au Sucre Muscovado

ou

Chocolat Ivoire, Crémeux Hibiscus Sureau, Pain de Gênes Pistache, Sorbet Hibiscus

Menu Bistronomique

Entrée-Plat-Dessert 32€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 26€

(Servi uniquement le midi du mardi au vendredi, sauf jours fériés)

Croque Volaille, Pistaches, Cranberries, Beurre aux Herbes

ou

Poireaux Vinaigrette, Mimosa, Sauce Ravigote

Filet de Poisson du Marché, Mousseline de Patate douce, Chèvre du Chêne Blanc

ou

Joues de Cochon Braisées, Pak Choi, Nouilles Coriandre Gingembre, Sauce Citronnelle

Crème Chocolat et Riz, Spéculos, Fruit de la Passion

ou

Pomme au Four façon Tatin, Crème Fouettée

Menus Enfants

Bistro-Môme

(Jusqu'à 12 ans uniquement)

14€

Mac Roussille Burger, Pommes Pont-Neuf, Ketchup Maison

Quasi-Cuit au Chocolat, Glace Vanille

Gastro-Môme

Menu Gastronomique en Demi Portion

26€