

Les Entrées

Opéra de foie gras aux pommes Brioche toastée (1,7,8)	21.00
Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00
Gravlax de saumon maison Marinade a l'aneth et yuzu au fromage frais (1,7,4)	18.00
Rueda Arindo Verdejo	8.00
Burrata et pickles de fruits et légumes Vinaigrette olive et citron vert (7)	15.00
Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl	8.00
Carpaccio de bœuf séché « héritage » maison Polmard Vinaigrette mimosa (12,3)	16.00
Sang mêlé	9.00
Velouté du moment	demande au service
Chardonnay Villa blanche Languedoc	8.00
Ravioles de betterave au fromage frais Huile d'olive et perles de balsamique (7)	13.50
Riesling Ahn Vogelsang, Domaine Schmit-Fohl	9.00

Les Poissons

Caquelon de dorade royale à la provençale (14,4,1,7)	23.00
Rueda Arindo Verdejo	8.00
Grosses crevettes snackées	26.00
Riz épicé et jus de carapaces (14,4,1,7)	
Viognier Villa blanche Languedoc	8.00

Les Viandes

Tataki d'Onolet de bœuf « héritage » maison Polmard	30.00
Oignons confits, sauce ponzy (7,1)	
Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts	9.00
Suprême de volaille fermière champignons du moment et vin jaune	24.00
Purée de pommes de terre grand-mère (7,12)	
Flor De Morca, Espagne	8.00
Eventail de magret de canard IGP façon apicius (7,8,10)	28.00
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00

Les Spécialités

La Bouchée à la Reine 24.00

Volaille, frites (1,7)

Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl 8.00

Cordon bleu de poulet jaune et au comté Bio 25.00

Sauce champignons, frites et salade (1,7)

Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie 9.00

Tartare de bœuf au couteau 23.00

Frites & salade (3,10,12)

Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts 9.00

Burger du moment 26.00

La recette de nos chefs (1,3,7,10,8)

Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu 8.00

Le Végétarien

Risotto de fregola 17.00

Aux senteurs des sous-bois (1,3,7)

Côtes du Rhône Pont de Pierres, Domaine Durieu 8.00

A Partager pour 2 personnes

Planche de Charcuteries « Polmard » héritage (7,12)	22.00
Planche Mixte (12,9,7,10,3)	20.00

Le Chariot de fromages

Fromages (7) trilogie ou 5 fromages	12.00	15.00
-------------------------------------	-------	-------

Les Desserts

La Crème brûlée à la lavande (7,3)	9.00
Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00
Millefeuille caramélisé au chocolat, Raisins blonds au rhum (1,3,7)	11.00
Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00
Ile flottante, crème anglaise à la vanille bourbon et caramel (3,7)	9.00
Rouge exclusif, Muscat de Beaume de Venise	10.00
La traditionnelle dame Blanche (3,7)	9.00
Chambre d'amour, Lionel Osmin	9.00
Assiette gourmande (1,3,7,5,18)	12.00

Menu Au P'tit Max à 45.00

Velouté de saison

Ou

Carpaccio de bœuf séché « héritage » maison Polmard

Vinaigrette mimosa

Suprême de volaille fermière champignons du moment et vin jaune

Purée de pommes de terre grand-mère

Ou

Caquelon de dorade royale

A la provençale

Ou

Risotto de fregola aux senteurs des sous-bois

Trilogie de fromages

Ou

La crème brûlée à la lavande

Ou

Ile flottante, crème anglaise à la vanille bourbon et caramel

Menu Découverte à 55.00

Gravlax de saumon maison

Marinade à l'aneth et yuzu, pain noir au fromage frais

Ou

Burrata et pickels de fruits et légumes

Vinaigrette olive et citron vert

Grosses crevettes snackées

Riz épicé et jus de carapaces

Ou

Eventail de magret de canard IGP

Façon apicius

Ou

Risotto de fregola aux senteurs des sous-bois

Trilogie de fromages

Ou

Millefeuille caramélisé au chocolat, raisins blonds au rhum

Ou

Assiette gourmande

Menu Découverte à 75.00

Prix par personnes & l'ensemble de la table

Le chef vous propose un menu en cinq services
en fonction de ses créations, de ses arrivages
indiquez nous vos allergies alimentaires.

Laissez-nous le plaisir de vous surprendre
le chef vous concoctera un menu fin aux saveurs exaltantes,
les créations du chef sont adaptables à vos préférences alimentaires.

Et pour nous laisser le plaisir de vous faire découvrir des essences œnologiques
Adaptées aux suggestions du chef,
nous pouvons vous proposer un accord mets et vins (30€)

Faites-nous confiance !

Menu Enfant

à 12€

Escalope panée
Frites ou légumes ou salade

Duo de boules de glace
Chantilly

Liste des Allergènes

- 1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs
- 4 - Poissons et produits à base de poissons
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides
- 6 - Soja et produits à base de soja
- 7 - Lait et produits à base de lait
- 8 - Fruits à coques
- 9 - Céleri et produits à base de céleri
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites
- 13 - Lupin et produits à base de lupin
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques