

Entrées

- VELOUTÉ DE KABOCHA

Fin velouté de courge Japonaise, graines de courges, croustons, crème fraîche de Bresse AOP
Cream of Japanese squash soup, pumpkin seeds, croutons, AOP Bresse cream

- L'OEUF CACHÉ 

Œuf mollet pané, écume Gorgonzola, lamelles de truffe
Breaded soft-boiled egg, Gorgonzola foam, slices of truffle

- VOL-AU-VENT À L'OR NOIR

Bouchée à la reine, endives confites dans leurs jus, béchamel truffée chiffonnade de jambon
Bouchée à la reine, candied envy, truffled béchamel sauce, ham chiffonade

- SAVEURS D'ANTAN 

Pâté en croûte maison (canette, cochon, volaille de l'Ain, pistaches), chutney de coin, pickles maison
Homemade pâté en croûte (duck, pork, Ain poultry, pistachios), wedge chutney, homemade pickles.

18.00

20.00

24.00

26.00

Plats

- GNOCCHI VERDE 

Gnocchi fraîches, pesto d'épinards, copaux de Parmigiano Reggiano
Fresh gnocchi, spinach pesto, Parmigiano Reggiano

28.00

- LOUP DE MER

Filet de loup, crémeux topinambour au vinaigre de cidre, noisettes torréfiées
Filet of bass, creamy Jerusalem artichoke with cider vinegar, roasted hazelnuts

32.00

- GRENADIN DE VEAU

Pavé de veau Label Rouge, caviar d'aubergines au vinaigre de Banyuls, fèves, jus de veau
Label Rouge veal steak, eggplant caviar with Banyuls vinegar, broad beans, veal juice

32.00

- CABILLAUD AUX SAVEURS DE CAMARGUE

Pavé de cabillaud gratiné à l'aïoli, risotto de riz noir Camarguais, julienne de légumes
Cod steak au gratin with aioli, Camargue black rice risotto, julienne vegetables

34.00

- CARRÉ D'AGNEAU DE SISTERON RÔTI, CROÛTE D'HERBES 

L'incontournable carré d'agneau, galette de pomme de terre crémeuse, jus de veau corsé
The best seller rack of lamb, creamy potato pancake, veal juice

36.00

- TRÉSOR DE BLACK ANGUS

Entrecôte maturée 21 jours (350g), beurre hôtelier, jus au poivre vert, pommes coin de rue
Entrecote matured 21 days (350g), hotel butter, green pepper juice, home fries

38.00

- GARNITURES AU CHOIX (hors Trésor de Black Angus)

Pommes coin de rue, purée de pomme de terre, salade, légumes de saison
Home fries, mashed potatoes, salad, seasonable vegetables



BIO



Végétarien



Plat signature

Desserts

- **BRIOCHE PERDUE DE MON ENFANCE** 10.00
Brioche perdue, glace vanille, caramel au beurre salé
French brioche toast, vanilla ice cream & caramel
- **MON CHOU** 12.00
Eclair, crème légère praliné
Eclair, light praline cream
- **BROWNIE & PECAN** 12.00
Simplement bon
Simply good
- **LA REINE DES ÎLES** 14.00
Tartelette crème vanille, compotée de fruits exotiques, ganache vanille, zestes citron vert
Vanilla cream, exotic fruit compote, vanilla ganache, lime zest
- **COULEUR CAFÉ** 14.00
Tiramisu, crème de café, craquant Valrhona
Tiramisu, coffee cream, Valrhona crunch

- 
- **FISH & CHIPS** 16.00
Frites et petits pois
French fries and green peas
 - **CHEESEBURGER DE L'AUBRAC** 16.00
Frites et salade verte
French fries and salad
- 2 boules de glace au choix
2 icecream balls

Menu enfant

Thank you to inform us of all kind of allergies or intolerance.
An allergen book is available on request.

Prix nets TTC - service compris
Net prices - Service charges included in the price

