Le Cadran

APÉRITIFS À PARTAGER

Sardines à l'huile Millésimées - 18€
beurre demi-sel, crème de balsamique et pain de campagne toasté

Planche de charcuterie sélection - 21€

Planche de fromages affinés, sélectionnés par nos soins - 21€

Planche mixte - 25€

ENTRÉES

Œufs mimosa à notre façon - 10€
mayonnaise à la moutarde de Meaux, chou remoulade, croûtons croustillants

Maquereau brûlé sur la peau - 16€
purée de betterave, glace à la moutarde de Meaux, copeaux crus de betterave Chioggia

Paleron de boeuf confit et croustillant - 17€
sauce gribiche, salade d'herbes

Tarte fine aux champignons - 17€
duxelle forestière, crème de vieux comté, jus corsé, herbes fraîches

Tartare de Boeuf au couteau - 20€
tartine d'os à moelle et jeunes pousses de salade

LE COIN CAVIAR

Caviar Oscietre de France 30 g - 75€
Caviar Oscietre de France 50 g - 95€

Le caviar est accompagné de blinis et de crème fraîche

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.

LES PLATS

Gnocchis poêlés et champignons de saison - 19€
pousses d'épinards, crème au comté

Salade César - 22€
salade romaine, suprême de volaille émincé, copeaux de parmesan, tomates cerises, sauce César, croûtons.

Coquillettes à la truffe noire et comté - 24€
jambon blanc, jus corsé et truffe râpée.

Volaille cuite en deux cuissons - 26€
garniture grand-mère, poitrine de porc rôtie, légumes de saison et jus de cuisson réduit

Pavé de lieu jaune à la grenobloise - 28€
beurre noisette, citron, câpres, persil, croûtons croustillants, pousses d'épinards tombées minute

Pièce du boucher de la Boucherie Napoléon - Prix selon arrivage
pommes de terre grenaille rôties, sauce au poivre, pièce selon l'arrivage de notre boucher

Ris de veau meunière - 39€
purée d'artichauts, pommes de terre grenaille, jus corsé

L'INSPIRATION DU CHEF*

Au fil des saisons et de ses envies, notre chef imagine chaque jour une suggestion éphémère mettant à l'honneur les plus beaux produits du moment.

**Laissez-vous surprendre et demandez notre suggestion du jour.*

MENU ENFANT - 18 €

Plat au choix :

- Volaille, pommes grenailles
- Coquillettes jambon & fromage

Dessert : une boule de glace au choix

Sirop au choix inclus

FROMAGES

Assiette de fromages affinés - 12€
sélectionnés par nos soins

DESSERTS

Le Fontainebleau - 12€
fromage frais maison, coulis et fruits de saison, meringue, nougatine pistache

Brioche dorée façon pain perdu - 12€
caramel au beurre salé et glace vanille de Madagascar

La violette Impériale - 12€
crème brûlée parfumée à la violette, éclats de violette cristallisée

Cœur coulant au chocolat noir servi à l'assiette - 12€
quenelle de chantilly vanille de Madagascar

Profiteroles – 3 choux – 12€ | 4 choux à partager – 16€
choux craquelin, ganache chocolat blanc, sauce chocolat, glace vanille, croustillant à la noisette

Soufflé à la chartreuse jaune - 14€
glace au fromage blanc et citron, crumble aux amandes (À commander en début de repas)

La liste des allergènes présents dans nos plats est disponible sur demande auprès de notre équipe.