

# « Le Déjeuner de Madam »

3 Plats 26€

4 Plats 32 €

L'ENTRÉE

LA VIANDE DU MOMENT

*Ou*

LE POISSON DU MOMENT

FROMAGE SEC *OU* BLANC

DESSERT

(Servi au déjeuner du mardi au vendredi)

# «Le Menu de MadaM»

3 Plats 45€

4 Plats 50 €

## L'ŒUF PARFAIT

Déclinaison d'oignons,  
baies roses et bœuf séché

Ou

## LE PÂTÉ CROÛTE

Au lapin, noisettes et champignons,  
salade de Red Chards à la myrtille

## LE POULET DE BRESSE

En deux façons, suprême poché et cuisse confite,  
poireau fondant, sauce Albufera

Ou

## LA TRUITE

Cuite basse température, à la grenobloise,  
asperges vertes, noisettes, sabayon beurre grillé

## ASSIETTE DE FROMAGES

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

## LE CHOCOLAT

Dôme au cœur crémeux Caramélia lait 36%,  
cacahuètes cristallisées

Ou

## LE CITRON

Mi-gratin sur un sablé breton

# «Le Vestibule»

## **L'OEUF PARFAIT** **14€**

Déclinaison d'oignons, baies roses et Raz El Hanout

## **L'ESCARGOT DU VERCORS** **17€**

En raviole, lard de Colonnata, champignon brun et consommé mousseux

## **LE SAUMON** **18€**

Mi-cuit en feuille de Nori, langoustine rôtie, tartare de légumes et condiment exotique

## **LE PÂTÉ CROÛTE** **16€**

Au lapin, noisettes et champignons, salade de Red Chards à la myrtille

# «Les Pièces Maîtresses»

## **LE RISOTTO** **19€**

Arancini « verte » aux agrumes et salsifis

## **LE POULET DE BRESSE** **28€**

En deux façons, suprême poché et cuisse confite,  
poireau fondant et sauce Albufera

## **L'AGNEAU** **31€**

Selle en pâte d'herbes, gigot confit 24h,  
déclinaison d'artichauts, Raz El Hanout et coriandre

## **LA TRUITE** **27€**

Cuite basse température, à la grenobloise,  
asperges vertes, noisettes, sabayon au beurre grillé

## **LE HOMARD** **42€**

En deux services, carottes, chou blanc et orange sanguine

# «Le Boudoir de MadaM»

## **ASSIETTE DE FROMAGES** **8€**

Sélection de fromages d'ici et d'ailleurs

## **LE SAINT-MARCELLIN** **8€**

Servi tiède, miel de châtaignier, noix et mouillette

## **LE CHOCOLAT** **10€**

Dôme au cœur crémeux Caramélia lait 36%,  
cacahuètes cristallisées

## **LE CITRON** **10€**

Mi-gratin sur un sablé breton

## **LA POIRE** **12€**

Déclinée avec de l'hibiscus, sorbet Poire Williams,  
Namélaka Bahibé lait 46%

# «Le coté Vigne de MadaM»

## Nos coups de cœur

AOC Saint Joseph 2018 46€  
**Louis Chèze** « Ro-Rée » 75 cl

AOP Pouilly-Fumé 2015 59€  
**Domaine Fournier** « Marnes Kimméridgiennes » 75 cl

AOC Côtes du Rhône 2016 46€  
**Le Clos des Caillou** « Les Quartz » 75 cl

AOC Côte de Nuits Village 2014 77€  
**Domaine D'Ardhuy** « Clos des Langres » 75 cl

AOC Saint-Emilion Grand Cru 2010 105€  
**Château Simard** « Famille Vauthier » 150 cl

Découvrez nos suggestions de vin au verre à partir de 6€

# « Menu Stendhal »

Servi uniquement le soir jusqu'à 21 h

**65 euros**

« Avec accord mets et vin 85€ »  
(8cl par verre)

## **Le Foie gras,**

Mi cuit, à la passion, brioche tiède

## **Le Tourteau**

Cannelloni de céleris, gelée de crustacés et citron,  
royale à langue d'oursin

## **L'Agneau**

La selle en pâte d'herbes, déclinaison d'artichauts,  
az El Hanout et coriandre

## **Le reblochon fumé, à la noix**

## **La Passion**

Crèmeux et sorbet, émulsion châtaigne,  
« Namelaka » vanille, meringue