

APÉRITIF

Kir vin blanc *Kir with white wine*

ENTRÉES / STARTERS

Terrine d'aile de raie façon « Grenobloise »

Skate wing terrine "à la Grenobloise" style (with capers, lemon, and brown butter)

Rémoulade de radis noir, maquereau en gravlax

Black radish rémoulade with house-cured mackerel gravlax

Bloc de foie gras de canard, compotée d'oignons, pain grillé

Duck foie gras block, onion compote, toasted country bread

Œuf parfait, salade de chou rouge au lard, crème d'ail

Perfect egg, red cabbage and bacon salad, garlic cream

 Velouté de pois cassé, chou kale *Split pea velouté with kale*

PLATS / MAIN COURSES

Saucisse de volaille et veau au couteau, gratin dauphinois

Poultry and veal sausage (hand-chopped), gratin dauphinois

Confit de joue de cochon « Rouge de Castille », purée de pommes de terre à l'huile d'olive

Confit of « Rouge de Castille » pork cheek, olive oil mashed potatoes

Pavé de merlu, jus de bouillabaisse, légumes du marché

Hake fillet, bouillabaisse jus, seasonal vegetables

Escalope de saumon à l'oseille, cocotte de légumes

Salmon escalope with sorrel sauce, vegetable cocotte

 Risotto de « konjac » aux champignons des bois et des prés

Konjac "risotto" with wild and field mushrooms

FROMAGE OU DESSERT / CHEESE OR DESSERT

Flan vanille comme « avant » *Old-fashioned vanilla flan*

Œufs à la neige, caramel *Floating island with caramel sauce*

Mousse glacée mandarine, crumble noisettes *Mandarin iced mousse, hazelnut crumble*

Le Saint-Marcellin de notre Maître fromager *Saint-Marcellin cheese from our Master cheesemaker*

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

BOISSONS / DRINKS

L'Oracle Rouge - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur D'arques

L'Oracle Red - Merlot - IGP Pays d'Oc - Sieur d'Arques

L'Oracle Blanc - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur D'arques


L'Oracle White - Chardonnay - IGP Pays d'Oc - Sieur d'Arques

(1 bouteille pour 2 personnes, carte sans alcool sur demande)

1 bottle for 2 guests, alcohol-free menu available on request

ou 2 softs (25/33 cl) par personne *or 2 soft drink (25/33 cl) per person*

1 bouteille d'Évian ou Badoit (1l) pour 2 personnes *1 bottle of Évian/Badoit (1l) for 2 guests*

 Végétarien / vegetarian



12h30
12:30 pm



1h45



85€



45€
(4 à 12 ans /
4 to 12 years)

Week-ends et jours fériés / Weekends and public holidays

MENU ENFANT

Children's menu

VALABLE SUR
TOUS LES SERVICES
VALID FOR ALL SERVICES

**ENTRÉE
STARTER**

**PLAT
MAIN COURSE**

**DESSERT
DESSERT**

**BOISSONS
DRINKS**

Crème de lentilles, jambon Prince de Paris
Cream of lentils with Prince de Paris ham

Suprême de poulet, fine purée de pommes de terre
Chicken supreme, smooth mashed potatoes

Financier à la poire *Pear financier*

Boissons soft (25/33 cl) *Soft drink (25/33 cl)*

(Toute autre demande sera en supplément)

Quantité des mets limitée chaque jour pour assurer la fraîcheur, sauf commande spéciale sous 72 heures

(Any other request will be charged extra) The number of covers each day is limited to ensure the freshness of our dishes unless a special request is made 72 hours in advance.