

STARTER • MAIN COURSE • DESSERT 39,⁵⁰

STARTER • MAIN COURSE or MAIN COURSE • DESSERT 35,⁵⁰

Menu created by our Chef Mathieu Scherrer

TO START WITH

Calves' sweetbreads with mushrooms slow-cooked in walnut oil
Homemade duck foie gras with toasted brioche
Shrimps in tempura with a crisp salad
Free range egg Benedict with crispy coppa
Organic salmon* tartar with lemon combawa
Lettuce heart with fresh herbs in a lime vinaigrette
Cream of white bean soup with bacon and toasted croutons
Fresh green bean salad, chanterelle mushrooms and foie gras

AND THEN AGAIN + 6

King crab and Granny Smith pastry with curry mayonnaise
Vitello Tonnato

LAND

Free range chicken piccata, mimosa vinaigrette and fresh broccoli
Breast of Muscovy duck roasted with cranberries and just-cooked spinach
French sirloin, onion jam and Grenaille potatoes
Knife-cut Charolais steak tartare, homemade French fries
Crisp belly of Limousin pork, stir-fried foie gras and green lentils

THE MUST HAVES + 9

Free range bass roasted with prawns, creamed artichoke
Large veal cutlet with morel mushrooms, homemade mashed potatoes

SEA

Risotto al Nero, stir fried scallops and calamari
Grilled cod with cockle and razor shell consommé, crunchy vegetables
Large free range king prawns in the shell, flambéed in sake, with Chinese cabbage
Steamed organic* salmon in pastry, spinach leaf salad

DESSERTS

Mature St Marcellin cheese with mixed salad
Fat-free fromage frais, plain or with raspberry coulis

Fresh exotic fruit
Poached pear with Valrhona chocolate mousse
Crème brûlée with Bourbon vanilla
Salted butter caramel éclair
Tiramisu with Matcha tea and fresh raspberries
Venezuela Rum baba
"2013" lemon tart
Gourmet coffee

Selection of ice creams and sorbets by Philippe Faur:
Chocolate, Bourbon vanilla, Dulce de leche, mango, lemon, raspberry

AND DON'T FORGET THE LITTLE ONES Main course, dessert, beverage 15

ENTRÉE, PLAT et DESSERT 39^{,50} ENTRÉE, PLAT ou PLAT, DESSERT 35^{,50}

Cette carte a été élaborée par notre Chef Mathieu Scherrer

POUR COMMENCER

Terrine de ris de veau, champignons confits à l'huile de noix
Foie gras de canard maison, brioche toastée
Crevettes en tempura, salade croquante
Oeuf bio Bénédicte, crispy coppa
Tartare de saumon bio* au citron combawa
Cœur de laitue et herbes fraîches, vinaigrette citron vert
Velouté de haricots coco, lardons et croutons dorés
Salade de haricots verts frais, girolles et foie gras

MAIS ENCORE + 6

Mille feuilles de king Crab et Grany Smith, mayonnaise curry
Vittello Tonato

TERRE

Grande piccata de poulet fermier, vinaigrette mimosa, brocolis frais
Filet de canard de Barbarie rôtie au cranberry et épinards minute
Faux-filet français, confit d'oignons rouges et pommes grenailles
Tartare de bœuf charolais au couteau, pommes frites maison
Poitrine croustillante de cochon du Limousin, foie gras poêlé, lentilles vertes

LES MUST + 9

Bar sauvage rôti aux crevettes grises, crème d'artichauts
Belle côte de veau aux morilles, purée maison

MER

Risotto « al Nero », Saint-Jacques poêlées et chipirons
Cabillaud plancha consommé de coques et couteaux, légumes croquants
Grosses gambas sauvages en carapace flambé saké, choux pack-choï
Escalope de saumon bio* en croûte de céréales, pousses d'épinards en salade

DESSERTS

Saint-Marcellin affiné, pousses de salade
Fromage blanc 0%, nature ou coulis de framboises

Fruits frais exotiques tout simplement
Poire fondante et mousse au chocolat Valrhona
Crème brûlée à la Vanille Bourbon
Eclair caramel beurre salé
Tiramisu au thé « Matcha », framboises fraîches
Baba au Rhum du Venezuela
Tarte au citron « 2013 »
Café gourmet

Glaces et sorbets Philippe Faur :
Chocolat, vanille Bourbon, confiture de lait, mangue, citron, framboise

MENU P'TITS MOUSSAILLONS Plat, dessert, boisson 15