

# Menu du Moment

## Pour Commencer : 19 €

Le Maquereau / Pomme de terres & Aneth / Crème de Raifort  
Mackerel / Potatoes & Dill / Horseradish

Ou

Le Vol au Vent / Morilles & Vin Jaune / Émulsion Parmesan  
Vol-au-Vent / Morels & Yellow Wine / Parmesan

## Pour Continuer : 36 €

La Pintade Contisée aux Herbes / Panais & Salsifis / Jus à la Noisette  
Herb-Stuffed Guinea Fowl / Parsnip & Salsify / Hazelnut Jus

Ou

La truite de Chez « Charles Murgat » / Risotto Vert & Brocolis / Sauce à l’Oseille  
Trout from “Charles Murgat” / Green Risotto & Broccoli / Sorrel Sauce

## Par Gourmandise : 14 €

Le Riz au Lait de Stéphane / Glace Caramel  
Stéphane’s Rice Pudding / Caramel Ice Cream

Ou

Comme Un Cheese-Cake / Pistaches & Myrtilles / Glace Vanille-Spéculos  
Cheesecake-Style Dessert / Pistachios & Blueberries / Vanilla-Speculoos Ice Cream

Entrée et Plat	49,00 €
Starter and Main Course	
Plat et Dessert	44,00 €
Main Course and Dessert	
Entrée, Plat et Dessert	59,00 €
Starter, Main Course and Dessert	

## L'accord de notre sommelier préféré, Antoine : (75cl)

<u>Blanc</u> : ARBOIS Savagnin « Sous Voile » Benedicte et Stéphane Tissot 2019	77 €
<u>Rouge</u> : SAVOIE VDF « Silice » Maison Des Ardoisières 2024	34 €
<u>Bulles</u> :CHAMPAGNE A.Bergère « Blancs De Blanc » Grand Cru Extra Brut	75 €