










Les entrées

-  • L'œuf parfait en meurette, sauce au vin rouge de Bourgogne, lardons fumés, champignons, croutons aillés 19€
- Terrine de foie gras du domaine de Limagne mi-cuit par nos soins, pain d'épices maison & chutney 22€
- Mosaïque de dos cabillaud et truite du jura fumée en gravelax sur son nuage de yuzu 21€
-  • Velouté de potimarron, émulsion de saucisse de Morteau, éclat de châtaigne 18€
-  • Huitres Gillardeau juste pochées en basse température, tartare de légumes au citron vert & feuille à l'huitre, mousseux au jus naturel 21€
-   • Salade sur une note automnale, jeune pousse d'épinard, butternut grillé, endives, pignons de pin torréfiées, œuf mollet vinaigrette kalamansi (mandarine, orange et citron) 18€

Les plats

- L'assiette du pêcheur dans une idée mauricienne "façon Monsieur Minion" 30€
Queue gambas sauvage grillé à l'épice douce, dos de lieu jaune rôti, moule & soupe de poisson
- Côte de veau grillée à la plancha, poêlée de chanterelles jus corsé, accompagnement du moment 32€
-   • Risotto carnaroli façon forestière au safran "sipigol, copeaux parmigiano reggiano & huile aux truffes" 25€
-   • Strozzapreti al pomodoro & pesto, brisures de pecorino 16€
- Omble chevalier en cuisson douce, jus de kéfir au vin jaune, salpicon automnale 27€
- Magret de canard cuit sur peau, laqué à la sauce "hoisin" Pak Choi sauté à l'ail, pommes de terre rôties 27€
- Tartare de bœuf coupé au couteau, frites & salade 25€
- Omelette MB, œufs de poule BIO jambon & fromage, frites et salade 19€



Végétarien



Contient du lactose

Les incontournables

- Terrine de cochon maison, cornichons 15€
- Tataki de thon au graines de sésame torréfiés, légumes croquants 21€
- Lamelles de calamar frits maison & sauce tartare 13€
- Ensaladilla rusa, thon au piment d'Espelette, macédoine de légumes, œuf dur, olives, poivrons, pommes de terre 16€
- Club sandwich MB tomates, volaille, filet de porc fumé, œuf sauté, frites 21€
- Cheese burger au cheddar, sauce BBQ maison, cornichons, oignons, tomates, frites 23€
- Planche de charcuterie "jambon fermier d'Auvergne cochon élevé en plein air appellation IGP & salami abruzzes Italie" 18€

Coin enfants

- Nuggets de poulet, frites ou pâtes au beurre 15€
- Steak haché de bœuf, frites ou pâtes au beurre 15€
- Jambon blanc & pâtes au beurre 13€

Les desserts

- Cheesecake "Philadelphia" & coulis de saison 9€
- Pomme, reine des reinettes, caramélisée aux baies de tianka & cannelle, sur son biscuits joconde, mousse vanillée, glace praliné maison 9€
- Tiramisu aux figues "de Valleiry" 9€
- Assortiment de fromages affinés de Monsieur Bailly 9€
- Fondant au chocolat & sorbet aux fruits rouges 9€
- Mille-feuilles crème chiboust à l'amaretto, glace aux gousses de vanille de Madagascar 9€
- Toutes nos glaces & sorbets sont fait maison vanille, praliné, café, chocolat, sorbet mangue passion, yuzu, ananas, fruits rouges 3€
la
boule



viande provenance européenne