

## Les entrées

<b>Gaspacho de petits pois</b> <i>Burrata crémeuse, huile aux herbes</i>	9,00€
<b>Salade de melon, feta, concombre</b> <i>Vinaigrette huile d'olives-citron, basilic frais</i>	8,90€
<b>Œuf mollet piperade</b> <i>Œuf fermier, mijotée de poivrons aux chorizo épicé, vieux parmesan</i>	11,00€
<b>Cocktail de crevettes</b> <i>Entièrement décortiquées, tartare d'avocat, pamplemousse rose</i>	12,50€
<b>Tartare de thon à la mangue</b> <i>Guacamole épicés, vinaigrette aux herbes</i>	13,90€

### Notre planche apéritive

Planche apéritive, à partager ou non... <i>Jambon Serrano, saucisson, St Marcellin MOF radis-beurre, capres, chutney</i>	17,90€
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

### Apéro à picorer

(au choix) 8,90€

- Pâté de canard au poivre vert, confit d'oignon
- **Tempura de légumes, sauce tartare**
- Tarama blanc à la truffe\*, toast
- Finger Croque au canard confit

\* Truffe d'été *Tuber aestivum*

Liste des allergènes disponible sur demande  
Prix nets TTC en euro - service inclus

## Les plats

<b>Filet de poisson du marché</b> <i>Concassé de tomates au basilic, polenta moelleuse</i>	21,00€
<b>Pavé de thon Mi-cuit</b> <i>Fenouil cru au sésame, tartare d'avocat, coriandre, vinaigrette soja-citron vert</i>	22,50€
<b>Ravioles de Royan au saumon fumé</b> <i>Sauce au beurre citronnée, petits pois maraîchers</i>	21,50€
<b>Poulpe grillé à la plancha</b> <i>Salade de tomates cerises, olives Kalamata, feta grecque, oignons rouges</i>	27,90€
<b>Gratin de macaronis à la truffe d'été*</b> <i>Sauce crémeuse au parmesan, pousses d'épinards</i>	18,00€
<b>Magret de canard laqué aux pistaches</b> <i>Polenta crémeuse au parmesan, sauce au miel d'oranger aux épices douces</i>	19,50€
<b>Poulet basquaise au chorizo</b> <i>Suprême de poulet jaune fondant, basquaise mijotée, gnocchis</i>	17,90€

## Les plats bucoliques

<b>Caesar salade au poulet</b> <i>Œuf mollet fermier, vieux parmesan, lard fumé, croustons</i>	16,90€
<b>Burrata crémeuse</b> <i>Melon, salade de tomates cerises, olives Kalamata, vinaigrette au citron vert, basilic frais</i>	22,00€
<b>Tartare de bœuf du Limousin</b> <i>Taillé au couteau - préparé à la française, frites, salade</i>	17,50€
<b>Salade de gambas grillées</b> <i>Tartare d'avocat, pamplemousse rose tomates cerises</i>	22,50€
<b>Croque-Monsieur au canard confit</b> <i>Gourmande au fromage, oignons caramélisés, frites, salade</i>	16,90€
<b>Burger du Chef au pain feuilleté</b> <i>Steack haché, cheddar mûré, bacon ibérique, oignons caramélisés, frites, sauce tartare</i>	21,00€

## Nos viandes d'exception

Accompagnées de frites, salade, sauce tartare aux condiments, marinade du chef aux herbes fraîches.

<b>Travers de cochon ibérique</b> (env. 300gr) 23,00€ <i>Longuement confit sur l'os, véritable effiloché laqué par notre sauce mielleuse</i>	
<b>Château Filet de Normandie</b> (env. 200gr) 32,00€ <i>Tout le caractère du bœuf de race normande et l'infiniment tendreté du filet</i>	
<b>Wagyu Kagoshima japonais</b> (env. 180gr) 59,00€ <i>Exceptionnelle et rare, à goûter une fois dans sa vie, d'une extrême tendreté à la saveur beurrée</i>	

<b>Noix d'entrecôte d'Argentine</b> (env. 250gr) 29,00€ <i>Pièce préférée des Argentins, aromatique et d'une jutosité incroyable, un vrai régal</i>	
<b>Épaule d'agneau de lait des Pyrénées</b> 29,00€/personne <i>Pour deux personnes (env. 600gr) Fondante et moelleuse, confites aux aromates, un délice pour les amateurs d'agneau</i>	
<b>Mixed-Grill</b> 34,00€ <i>Gambas, magret, travers, bacon, poulet</i>	

## Desserts

Île flottante, crème anglaise vanillée, pistaches	8,90€
Mousse au chocolat gourmande, caramel salé, cacahouètes caramélisées	10,50€
Carpaccio d'ananas, glace fleur de lait, zeste de citron vert, framboises	7,90€
Mille-feuille revisité aux fraises fraîches	9,90€
La Papillote par « Michocomigato, Le Vésinet Cœur praliné coulant, sablé, mousse et biscuit moelleux au chocolat, crémeux onctueux au tonka	12,90€
Dessert du pâtissier selon l'inspiration	10,00€
Café « Grand Gourmand » ( ou Thé +1,00€ )	11,00€
Petit Pot Chocolat, Mille-feuille caramel, crème légère vanille aux fraises )	
Version avec coupe de Champagne rosé	+10,00€
Saint-Marcelin coulant MOF mariné miel, sésame, romarin	11,00€
Affiné par Quatrehomme, salade de saison	

« **Pas de place pour un dessert, prenez un de nos cocktails dessert avec ou sans alcool !** »

## Nos glaces

Nos glaces crémeuses au lait 9,90€

- **Ras-le-Bol** : caramel salé coulant, pâte à cookie cru
- **Amarena** : bigarreaux confites, pistaches concassées
- **Baba** : mini baba, raisins de Corinthe au vieux rhum
- **Café liégeois** : coulis au café, pépites de cacao
- **Framboise Melba** : framboises, meringue, coulis
- **Fraise Melba** : fraises, meringue, coulis
- **Dame blanche** : sauce chocolat et pépites de cacao
- **Ispahan** : litchis, framboises, biscuit rose de Reims

## SEMAINIER

uniquement le midi - 15,90€

### LUNDI

Carpaccio de bœuf du Limousin à la truffe\*,  
vieux parmesan, frites, salade

### MARDI

Tartare de saumon frais, mangue, avocat,  
concombre, vinaigrette au citron vert

### MERCREDI

Veau Vitello, capres, parmesan, sucrides, frites

### JEUDI

Salade de crevettes décortiquées,  
pastèque, feta grecque, concombre, oignons rouges

### VENDREDI

Carpaccio de thon aux baies roses,  
Salade de pousses d'épinard, mangue, tomates cerises, avocat

## Plats enfants

Jusqu'à 12 ans 9,00€

Steak haché frites,  
Poulet rôti frites,  
Pâtes à la tomate

## Express

30 minutes

## Formule du midi

24,90€

Plat du semainier  
+ café gourmand

## Petit déjeuner

de 7h30 à 12h00

(sauf le dimanche)

Croissant / pain au chocolat 2,50€

Tartine, beurre, confiture ou miel 3,00€

Fromage blanc, confiture ou miel 3,00€

## Tea-time

11,90€

1 boisson chaude, 1 jus de fruits,  
1 part de cake  
« Michocomigato, marbré »

## Déjeuner dominical

34,00€

Avec une coupe de champagne rosé (+ 10,00€)

Enfant jusqu'à 12 ans

14,50€

Dégustation d'entrées de saison

**Plats au choix** : cocotte de poulet grand-mère frites, omelette salade/frites nature ou  
fromage, salade de Saint Marcelin chaud ou plat du jour

Assortiment de desserts du moment

Un verre de jus de fruits et une boisson chaude