

# MENU PODIUM PAR GLENN VIEL

## - UNIQUEMENT AU DÉJEUNER -

ENTRÉE - PLAT  
OU  
PLAT - DESSERT

### ENTRÉES

LE VELOUTÉ DE POTIMARRON  
LE POIREAU VINAIGRETTE  
LE DEMI-CROQUE

### PLATS

LE CROQUE DINDE  
LE PARMENTIER  
LE DOS DE CABILLAUD  
+ Garniture au choix

### DESSERTS

L'ÎLE FLOTTANTE  
LA BRIOCHE PERDUE

25€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 40€

## LES ENTRÉES

**LE HARENG ET LA CHARLOTTE 14**  
Bisot de hareng fumé, sur des pommes de terre Charlotte cuites en robe des champs, fromage blanc vinaigré et condiment d'herbes fraîches, julienne de pommes de terre frites.  
Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022.

**VELOUTÉ DE POTIMARRON 14**  
Siphon de châtaigne, oignons frits, lard, croûtons de pain.  
Conseil du sommelier : AOC Bourgogne Chardonnay, Côte Chalonnaise, Millebuis 2023.

**LE POIREAU VINAIGRETTE 13**  
Poireaux confits, assaisonnés d'une vinaigrette à la moutarde à l'ancienne, câpres et brunoise d'œuf cuit.  
Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022.

**LE CEVICHE DE MAIGRE 19**  
Réduction de jus de carotte au curry, paprika et huile fumée.  
Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

**LA MOULE DE CHEZ MONSIEUR MORISSEAU 16**  
Comme une marinière à manger du bout des doigts, avec petites frites pour saucer.  
Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

**LE DEMI-CROQUE 13**  
Jambon de dinde fumé, oignons caramélisés, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.  
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022;

**FOIE GRAS MAISON, PAIN TOASTÉ (+5€ EN MENU)**  
Conseil du sommelier : AOC Muscat de Beaumes De Venise, Xavier Vignon, 2022

PRIX NET EN EUROS. SERVICE  
COMPRIS.

## LES PLATS

**LE TARTARE AU COUTEAU 26**  
Tartare taillé au couteau, assaisonné de câpres, cornichons, échalotes, persil plat, moutarde, ketchup, tabasco et sauce Worcestershire.  
Conseil du sommelier : AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020.

**LE PARMENTIER 24**  
Queue de boeuf, siphon de pommes de terre, croûtons, dés de pommes de terres frits et ciboulette.  
Conseil du sommelier : AOC Petit Chablis, Courtault Michelet, 2022.

**LE DOS DE CABILLAUD 22**  
Au beurre blanc  
Conseil du sommelier : AOC Côtes du Rhône, Xavier Vignon 2020.

**LA BAVETTE 28**  
Bavette rôtie, échalotes confites.  
Conseil du sommelier : AOC Côtes du Rhône, Xavier Vignon 2020.

**LA SALADE CESAR 22**  
Blancs de volaille cuits à basse température, lardons, anchois, parmesan, croûtons, lard, ail et sauce César.  
Conseil du sommelier : AOC Côtes de Provence, Domaine de La Croix, irrésistible, 2022.

**LE CROQUE DINDE 23**  
Jambon de dinde fumé, caramélisé, moutarde, béchamel au comté et parmesan, servi avec une salade de mesclun.  
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

**LA VOLAILLE 28**  
Suprêmes cuits sur le coffre, sauce aux champignons.  
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

**GARNITURES**  
Une garniture au choix par plat : Frites allumettes, Purée de pommes de terre, Poêlée de champignons en persillade, Mesclun et vinaigrette, Riz au beurre, Tombée d'épinards  
**Garniture supplémentaire 10**

## LES PLATS SIGNATURES

**LE TURBOT (HORS MENU) 44**  
Turbot sur l'arête cuit au beurre noisette, grenobloise et pommes de terre grenailles au beurre d'algues.  
Conseil du sommelier : AOP Côtes du Rhône Xavier Vignon, 2023.

**CÔTE DE BOEUF - 1.1Kg 120**  
(À partager pour 2 personnes)  
fourrée au lard servie sur des pommes de terre grenailles confites au four, provenance Grande Bretagne.  
2 garnitures supplémentaires au choix  
Conseil du sommelier : AOC Médoc, Château Haut-Brignays, 2020

**L'ÉPAULE D'AGNEAU - 1kg 100**  
(À partager pour 2 personnes)  
Épaule d'agneau de lait confite 10 heures, jus de cuisson réduit, servie avec des carottes safranées.  
Conseil du sommelier : AOP Hautes Côtes de Beaune, Domaine Berger Rive, 2022.

**LES QUENELLES DE CABILLAUD ET LANGOUSTINES 80**  
(À partager pour 2 personnes)  
Les quenelles de cabillaud et langoustines, tombées de tétragones et sa bisque.  
Conseil du sommelier : AOC Pouilly Fumé Domaine de Riaux, 2023.

PRIX NET EN EUROS. SERVICE  
COMPRIS.