

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 pomme de terre frite.
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.

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;

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, jus de viande.
Conseil du sommelier : AOC Côtes du Rhône, Xavier Vignon 2020.

LA SALADE CESAR 22
Salade romaine, blancs de volaille cuits basse température, lardons, anchois, parmesan, croutons, 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
Suprême cuit 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 7
Supplément truffe noire fraîche 20

LES PLATS SIGNATURES

(hors menu)

LE TURBO 44
Turbo cuit sur l'arête au beurre noisette, grenobloise, pomme 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)
servie sur des pommes de terre grenailles au lard, confites au four et échalotes caramélisées.
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.