

LA CARTE DE SAISON DE JULIEN ALLEGRE

LES ENTREES

ARTICHAUTS CAMUS ET FOIE GRAS 32€

Comme un carpaccio à l'huile de noisettes

Terrine of duck liver and artichokes as a carpaccio with hazelnuts oil

LES ST JACQUES FRAICHES 28€

En ceviche, crème de vin blanc , cerfeuil tubéreux et vinaigrette de betterave

Scallops in ceviche, beetroots dressing

LE SAUMON EN GRAVLAX AU SESAME NOIR 28€

Gelée de concombre et pomme verte, crème aigrelette

Salmon in gravlax, cucumber and green apple jelly, black sesam and sour cream

LES PLATS

L'ÉPAULE d'AGNEAU CONFITE , origine France 38€

Viennoise de sauge, crosne et panais, jus d'agneau corsé

Lamb shoulder confit, parsnips, full-bodied lamb juice and crumble of sage

LE RETOUR DE PECHE SAUVAGE 47€

Pané aux amandes, coulis d'épinard, purée de brocolis et salsifis en tempura

Wild white fish, panfried with almonds, brocolis

LE RIS DE VEAU , origine U.E 42€

En croustade , sauce Périgueux

Sweetbreads in a pie, truffle's sauce

LA CANETTE DE DOMBES 38€

Rôtie aux épices, poire cuite au vin de Bandol et mousseline de céleri

Roasted duck with spices, pear cooked in Bandol wine, celery mousseline

LES DESSERTS SONT A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS :

LA POMME COMME UNE TATIN 18€

Mousseline de coing et glace au caramel

AUTOUR DES AGRUMES DE SAISON 18€

Sablé aux citron, mousse chocolat blanc et agrumes, agrumes frais de saison et confits

LE BABA AU RHUM 22€

Chantilly à la vanille de Madagascar

LE PLATEAU DE FROMAGES FERMERS

22€

Eaux minérales 1L 9 € Chateldon 11 €

Café 7€ Thé Nunshen 8 €

Nos plats peuvent contenir des allergènes (œufs, crustacés, mollusques, laitages, oléagineux, moutarde, champignons, gluten, choux, fraises, fruits à coque, ...) il est conseillé de se renseigner auprès du personnel de salle en cas d'allergie afin de demander de les extraire du plat quand cela est possible.

Le chef ne propose pas de plats spécifiques pour les végétariens, nous proposons selon nos produits de la carte.

Cartes de crédits acceptées : CB, VISA, EC, MC

LES PRIX DE NOTRE CARTE SONT T.T.C ET CALCULES PAR PERSONNE

Nos Horaires :

Mercredi : Dîner à partir de 19h15

Jeudi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Vendredi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Samedi : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

Dimanche : Déjeuner à partir de 12h15 et Dîner à partir de 19h15

**FERMETURE ANNUELLE A PARTIR
DU SAMEDI 21 FEVRIER JUSQU'AU MERCREDI 18 MARS**

Réservation : 04.94.43.21.02

www.restaurant-les-santons.fr

