



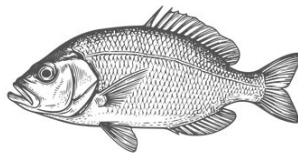
## ✿ À PARTAGER POUR L'APÉRITIF ✿

Œufs mayo de l'HG			12
Burrata, pesto d'herbes fraîches & tomate			13
Assortiment de charcuterie			15
Croque monsieur à la truffe			10
Saint Félicien truffé maison	10	Demi Saint Marcellin	7
Ceviche de poisson <i>selon arrivage</i>			SELON ARRIVAGE



## ✿ ENTREES ✿

Pâté-Croûte par Sébastien Lericolais <i>ris de veau, foie gras, magret, pistaches...</i>	18
<i>Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté Croûte</i>	
Œuf parfait & dés de haddock, mousseline de petits pois	17
<i>Petits pois frais, croûtons de pain maison &amp; piment d'espelette</i>	
Tomate cœur de bœuf fumée au foin, straciatella & gel vinaigre sureau	14
<i>Condiment abricot gochujang, amandes torréfiées &amp; ail frit - végétarien</i>	



## ✿ PLATS ✿

Poivron farci au chèvre, jaune d'œuf confit au miso, caramel de poivron	21
<i>Farce chèvre, ail noir, noisettes, citron &amp; herbes, croûtons, coulis piquillos fraise - végétarien</i>	
Haut de cuisse de volaille française, jus de volaille réduit à l'anchois	25
<i>Mousseline de maïs, maïs brûlé, jus à l'orange, foie de volaille finement râpé</i>	
Pavé de maigre, sauce choron estragon & tomate, huile de sésame	32
<i>Pâtes langue d'oiseau façon risotto à l'encre de seiche, bouillon de coquillages</i>	
La belle pièce de viande selon arrivage - jus réduit, échalote confite	37
<i>Mousseline de céleri, pomme de terre grenaille &amp; condiment cacahuète cumin</i>	



## ✿ FROMAGES ✿

Fromage blanc

*Nature ou Crème ou Coulis de fruits rouges ou façon Cerveille des canuts*

6

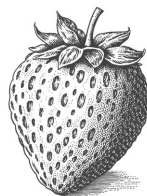
Demi Saint Marcellin

7

Saint Félicien à la truffe

*Fromage truffé par nos soins*

10



## ✿ DESSERTS ✿

*Sorbets & glaces faits maison - Chocolats Valrhona*

Clafoutis fraise & amande, ganache fraise, coulis de fraise à l'estragon

10

*Fraises fraîches & marmelade de fraises fermentées*

L'Abricot - cru & compoté, sorbet abricot piment & siphon chèvre frais

10

*Tuile de yaourt, pollen de fleurs & huile de piment vert*

Cake au chocolat noir relevé à l'olive, sorbet maison à la mangue & à l'olive de Kalamata, coulis de mangue & poudre d'olive noire

10





## MENU

# \* HÔTEL DE LA GARE \*

45€

Mise en Bouche



Œuf parfait & dés de haddock, mousseline de petits pois

*Petits pois frais, croûtons de pain maison & piment d'espelette*

ou

Tomate cœur de bœuf fumée au foin, straciatella & gel vinaigre sureau

*Condiment abricot gochujang, amandes torréfiées & ail frit*

ou

Pâté-Croûte par notre chef Sébastien Lericolais

*Ris de veau, foie gras, magret de canard, pistaches...*

*Finaliste au Championnat du Monde de Pâté croûte - disponible à emporter !*



Haut de cuisse de volaille française, jus de volaille réduit à l'anchois

*Mousseline de maïs, maïs brûlé, jus à l'orange, foie de volaille finement râpé*

ou

Pavé de maigre, sauce choron estragon & tomate, huile de sésame

*Pâtes langue d'oiseau façon risotto à l'encre de seiche, bouillon de coquillages*

ou

La belle pièce de viande selon arrivage +5€ suppl. au menu

*Mousseline de céleri, pomme de terre grenaille, jus réduit,*

*échalote confite & condiment cacahuète cumin*



Fromage

ou

Dessert au choix à la carte



## \* MENU VEGETARIEN 35€

Mise en Bouche



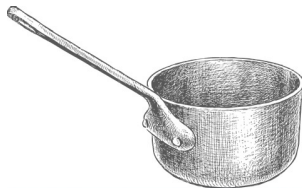
L'entrée végétarienne de la carte



Le plat végétarien de la carte



Fromage *ou* Dessert à la carte



## \* MENU DU JOUR 28€50

*Un menu renouvelé chaque jour de la semaine, à retrouver à l'ardoise  
Servi pour le déjeuner du lundi au vendredi - hors jours fériés*

Entrée 8€ - Plat 16€ - Dessert 8€

*ou*

Formule complète 28€50



## \* MENU ENFANT 15€

Poisson *ou* Viande Enfant  
& garniture du moment



Dessert Enfant