

# LA CARTE « L'HORLOGE »

Notre Chef Mickaël Berthiaud vous propose

## Entrées

<i>Crème de céleri à la coriandre, Julienne de pomme verte</i>	12 €
<i>Terrine de foie gras aux poires et vanille, sa petite brioche</i>	22 €
<i>Émincé de saumon Gravelax au basilic, à la mangue et au citron vert</i>	15 €
<i>Salade Caesar</i> <i>(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé, croûtons, sauce César, copeaux de parmesan)</i>	17 €

## Poissons

<i>Pavé de saumon rôti, coulis de courgettes au gingembre et son riz grillé</i>	21 €
<i>Filet de loup à l'émulsion de safran / lavande, compotée de fenouil aux olives taggiasche</i>	25 €
<i>Cabillaud confit à huile d'olive, vierge de salicorne et son écrasé de pommes de terre</i>	23 €

## Viande

<i>Entrecôte Bœuf Angus (250 grs) et son jus, échalotes confites,</i> <i>Mousseline de pomme de terre (Origine Argentine)</i>	35 €
<i>Jarret de veau confit, purée de topinambours</i> <i>(Origine France)</i>	30 €
<i>Suprême de volaille au citron de Menton aux potimarrons confits</i> <i>(Origine France)</i>	28 €

## Nos plats végétariens

<i>Pennes à l'Arrabiata (sauce tomate, tomates cerises, piment doux, basilic)</i>	18 €
<i>Risotto de riz vénéré aux cèpes, crème de sésame grillé</i>	24 €
<i>Aubergines à la Parmiggiana</i>	20 €
<i>Déclinaison autour de la châtaigne et du potimarron</i>	21 €

## Fromages

<i>Assortiment de 3 fromages affinés, confiture du moment, petite salade verte (St Marcelin, Beaufort et Roquefort)</i>	12 €
---	------

## Desserts

Notre Pâtissier *Adrien Rousseau* vous suggère :

<i>Tartelette au citron finement meringuée</i>	7 €
<i>Baba au rhum vanillé, shot de rhum vieilli en foudres de chêne, Chantilly vanille infusée aux zestes d'orange</i>	10 €
<i>Finger chocolat au lait, praliné-noisette à la fleur de sel</i>	10 €
<i>American Brownies, sa crème anglaise</i>	8 €
<i>Pommes caramélisées, crumble coco-sésame</i>	7 €
<i>Café gourmand</i>	11 €
<i>Déclinaison de nos desserts « maison » (mini tartelette citron, mini baba, mini entremet chocolat, mini american brownies, mini pommes caramélisées)</i>	

## Formule Express 15 €

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)  
Plat du jour et café*

## Menu Affaires 22 € entrée plat ou plat dessert

*(Servi le midi uniquement hors week-end et jours fériés)*

*Crème de céleri à la coriandre, Julienne de pomme verte*

*Ou*

*Salade Caesar et suprême de poulet au Curcuma  
(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé, croûtons, sauce césar, copeaux de parmesan)*

*Suprême de volaille au citron de Menton au potimarron confit*

*(Origine France)*

*Ou*

*Plat du jour (viande ou poisson)*

*American Brownies, sa crème anglaise*

*Ou*

*Pâtisserie du jour*

## Menu Enfant à 13 €

*Un plat au choix et une glace*

*Gnocchis à la sauce tomate / Volaille rôtie et frites / Cabillaud poêlé et riz*

*Glace ou sorbet 2 boules*



---

## Menu Horloge

2 PLATS 27 € / 3 PLATS 34 €

*Crème de céleri à la coriandre, Julienne de pomme verte*  
Ou

*Émincé de saumon Gravelax au basilic, à la mangue et au citron vert*

Ou

*Salade Caesar*

*(Salade romaine, tomate, œuf dur, blanc de volaille grillé, croûtons, sauce César, copeaux de parmesan)*

---

*Jarret de veau confit, purée de topinambours*  
*(Origine France)*

Ou

*Suprême de volaille au citron de Menton au potimarron confit*  
*(Origine France)*

Ou

*Pavé de saumon rôti, coulis de courgettes au gingembre et son riz grillé*

---

*Finger chocolat au lait, praliné-noisette à la fleur de sel*

Ou

*Pommes caramélisées, crumble coco-sésame*