



LE PRÉSIDENT

Horaires

Lundi au Vendredi

~~ 12h00 à 14h00 et de 19h30 à 22h00 ~~

ENTRÉES

ŒUFS BROUILLÉS AUX GIROLLES	24 €
CREVETTE OBSIBLUE SNACKÉE	26 €
DÉCLINAISON DE CHOIX FLEUR, PARMESAN, LAURIER	
MACARONIS FARCIS AU FOIE ET CŒUR DE VOLAILLE DE BRESSE	26 €
JUS DE VOLAILLE, CRÈME D'ETREZ, PARMESAN	
ÉCREVISSE SAUCE NANTUA	26 €
BONBON DE PIED DE COCHON, POITRINE FUMÉE, MOUSSERON	
POELEE DE CHAMPIGNONS EN PERSILLADE	28 €
JUS DE VEAU	
MILLEFEUILLE DE FOIE GRAS ET JOUE DE BŒUF	28 €
CONDIMENT MANGUE, ÉCHALOTTE, PIMENT FUMÉ, CITRON VERT	
OS A MOELLE GRATINÉ	28 €
CARPACCIO DE ST JACQUES, SPARISSIS CREPU ET JUS DE VEAU	
RAVIOLES DE HOMARD, SAUMON BOMLO AUX AGRUMES	29 €
BISQUE DE HOMARD	

PLATS

CERVELLE D'AGNEAU GRENOBLOISE	30 €
MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, CROUTONS	
OMBLE CHEVALIER CUIT À BASSE TEMPÉRATURE	34 €
CELERI RAVE, CRÈME D'AIL, OEUFS DE BROCHET	
NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES	34 €
POLENTA CROUSTILLANTE, CARVI, PISTACHE, EMBEURRÉE DE CHOU VERT, JUS DE VEAU	
DOS DE CABILLAUD ROTI	35 €
LENTILLES, HADDOCK, BASILIC, BEURRE BLANC	
PATÉ CHAUD DE COCHON FERMIER ET GIBIER	36 €
FOIE GRAS, TROMPETTES DE LA MORT, JUS RÉDUIT	
CANARD COLVERT EN 2 FAÇONS : FILET ROSÉ, CUISSE CONFITE	37 €
POIRE AU CASSIS, FRICASSÉE DE CÈPES, JUS DE CANARD	
VOLAILLE DE BRESSE MIÉRAL À LA CRÈME D'ETREZ	38 €
RIZ BASMATI	
CŒUR DE NOIX D'ENTRECÔTE BLACK ANGUS	38 €
POMMES GRENAILLES, JUS COURT	
GRENOUILLES SIMPLEMENT SAUTÉES AU BEURRE ET FINES HERBES	40 €
SOLE MEUNIÈRE	47 €
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE	

FROMAGES

FROMAGE BLANC DE LA LAITERIE D'ETREZ	7 €
ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA MÈRE RICHARD	12 €
COMPOTE MAISON	

DESSERTS

COQUE DE MERINGUE, CRÈME DE MARRON D'ARDÈCHE	13 €
SORBET CLÉMENTINE, SALADE D'AGRUME	
RIZ AU LAIT A LA VANILLE DE MADAGASCAR	13 €
CARAMEL AU BEURRE SALÉ ET CRÈME FOUETTÉE	
POIRE BELLE HÉLÈNE, GLACE CHOCOLAT	13 €
CHANTILLY, SAUCE CHOCOLAT	
DÉCLINAISON DE CITRONS ET PRALINÉ DE NOISETTES (WEISS)	13 €
SORBET CITRON ET TUILE GAVOTTE	
MOUSSE CHAUDE AU CHOCOLAT WEISS	13 €
INSERT AU PRALINÉ, GLACE À LA VANILLE	
SOUFFLÉ CHAUD	14 €
GRAND MARNIER OU PISTACHE	

Prix nets – Service compris

Origine des viandes : France, Argentine

La liste des produits dits allergènes composants nos plats est disponible sur demande