

## **ENTREES**

**L'assiette de 6 ou 9 Huîtres Fines de Claires N°2**  
**14€ / 20€**

**Foie Gras de Canard à la Fleur de Sel,  
Marmelade de datte au Tamarin 18 €**

**La Salade « Splendid »**  
*Du mesclun, de la frisée, une tomate farcie d'une embrouillade,  
des fins lardons et des croûtons 11 €*

**Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre d'herbes 14 €**

**Fraîcheur de Saumon saumuré au gingembre et coriandre 14 €**

**La Belle Salade d'endives Mimosa  
à la Ventrèche de Thon Mi-cuit et noix de Grenoble 11 €**

**Terrine de Cuisses de Canard confites marbrée de Foie Gras 14 €**

### **Menu Enfant**

*( jusqu'à 10 ans )*

**Un Poisson ou une Viande avec une garniture au choix  
et un Dessert**

**12 €**

# POISSONS

**Ravioles Forestière aux Queues d'Ecrevisses 18 €**

**Noix de St Jacques rôties et des Champignons « Boutons »  
dans un Velours « Ocre » de piments doux 28 €**

**Cuisses de Grenouilles fraîches sautées en Persillade 26 €**

**Filet d'Omble Chevalier au Vin Jaune et Morilles 29 €**

# VIANDES

**Tartare de Bœuf Salers (*origine France*)  
accompagné de Pommes Rattes 19 €**  
*«Haché Minute et préparé devant vous»*

**Filet Mignon de Veau (*origine France*) à la moutarde  
et embeurrée de Chou vert 23 €**

**Picanha de Black Angus au Poivre Noir,  
gratin de cerfeuil Tubéreux et sucrose à la muscade 21 €**

**Le Traditionnel Poulet de Bresse\* à la crème  
« Selon la Mère Blanc », riz Basmati 25 €**

**Supplément Morilles**

**7 €**

**Carré d'agneau de lait de L'Aveyron  
et une savoureuse pomme purée 26 €**

## Image de Saison

Fraîcheur de Saumon saumuré au gingembre et coriandre

*ou*

Terrine de Cuisses de Canard confites marbrée de Foie Gras

*ou*

La Belle Salade d'endives Mimosa  
à la Ventrèche de Thon Mi-cuit et noix de Grenoble



Ravioles Forestière aux Queues d'Ecrevisses

*ou*

Picanha de Black Angus au Poivre Noir,  
gratin de cerfeuil Tubéreux et sucrine à la muscade

Les Fromages *ou* le choix des Desserts

**28 €**

Les Fromages *et* le choix des Desserts

**32 €**

## Entre Bresse et Dombes

Cuisses de grenouilles fraîches sautées en Persillade

*ou*

Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre d'herbes



Le Traditionnel Poulet de Bresse\* à la crème « Selon la Mère Blanc » **Sup morilles 7€**



Les Fromages et le choix des Desserts

**47 €**

## Terre & Mer

Foie Gras de Canard à la Fleur de Sel, Marmelade de datte au Tamarin

*ou*

Fraîcheur de Saumon saumuré au gingembre et coriandre



Ravioles Forestière aux Queues d'Ecrevisses

*ou*

Cassolette d'Escargots de Bourgogne au Beurre d'herbes



Noix de St Jacques rôties et des Champignons « Boutons »  
dans un Velours « Ocre » de piments doux

*ou*

Carré d'agneau de lait de L'Aveyron et une savoureuse pomme purée



Les Fromages et le choix des Desserts

**45 €**

**2 plats**

**49 €**

**3 plats**

## **Sur le Pouce**

Fraîcheur de Saumon saumuré au gingembre et coriandre



Tartare de Bœuf Salers accompagné de Pommes Rattes



Le Classique « Cheesecake », glace caramel laitier au beurre salé

**26 €**

## **Selon l'ardoise du Jour**

*Sauf samedi, dimanche et jours fériés*

### **Le Plat du Jour**

**15 € au déjeuner et 18 € au dîner**

### **Midi Express 20 €**

Entrée du jour et Plat du Jour

**ou**

Plat du jour et Dessert du Jour

**+**

Un Verre de Vin ou 1/2 Minérale ou Bière Pression

**+**

un Café

### **Menu du Jour**

**20 € au déjeuner et 25 € au dîner**

Entrée du jour

**+**

Plat du jour

**(Poisson ou Viande)**

**+**

Dessert du jour

***Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h15 pour le déjeuner et 23h30 pour le dîner***

*\*La volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Contrôlée. Elle est élevée sur parcours herbeux selon les usages locaux traditionnels. Sa finesse de chair et sa saveur sont dues à la race, au terroir et à une alimentation naturelle à base de céréales et produits laitiers.*

**Nous tenons à la disponibilité de la clientèle la traçabilité de nos viandes Bovines**

Directeur d'exploitation : Geoffroy BERRIER

Chefs de Cuisine : Fabrice GARABEDIAN

Prix Taxes et service compris – Le Splendid – DÉCEMBRE 2011