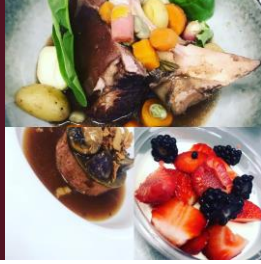


Nos Menus



Cette nouvelle formule est le fruit de réflexions déjà anciennes. Suite à la crise sanitaire que nous venons de traverser, il m'a semblé qu'il était temps de travailler un peu autrement, d'utiliser ce que la nature nous donne au jour le jour, et non pas de lui imposer nos désirs.

C'est pour cette raison qu'il y aura seulement au Carré des Sens, le choix entre deux entrées, deux plats, deux desserts. Malgré tout, mon Soufflé sera toujours là ! La carte changera bien sûr tous les jours, en fonction de la pêche, des récoltes de nos agriculteurs, des saisons. Je suis persuadé que vous comprendrez cette nouvelle approche.

Très heureux de vous retrouver tous.
Très bon appétit.
Jean Bernard Verjus.
Chef de cuisine



Fondant Lapin Evasion Oxalys
Saumon Soufflé Lavande
Melon Bœuf Estragon
Ecrevisses Artichauts
Lavaret Rosé
Abricot Brochet Asperges Vins

Menu 3 plats



36€

Entrée - Plat - Dessert

Menu 4 plats



46€

Entrée - Poisson Viande
- Dessert

Menu 5 plats



56€

Dégustation surprise

Nos Menus

La Formule du Marché :

Proposée uniquement le midi hors fêtes et jours fériés

- Plat seul : 14€
- Entrée & Plat ou Plat & Désert : 16,50€
- Entrée & Plat & Dessert : 20€

Menu 3 plats : 36€

Entrée & Plat & Dessert

Menu 4 plats : 46€

Entrée & Poisson & Viande & Dessert

Menu 5 plats : 56€ *

Deux Entrées & Poisson & Viande & Dessert

* Menu surprise pour découvrir la cuisine du Chef.

Menu Enfant : 12€

Une pièce de viande ou un filet de poisson
& une glace maison

Nos Menus

La Formule du Marché :

Proposée uniquement le midi hors fêtes et jours fériés

- Plat seul : 14€
- Entrée & Plat ou Plat & Désert : 16,50€
- Entrée & Plat & Dessert : 20€

Menu 3 plats : 36€

Entrée & Plat & Dessert

Menu 4 plats : 46€

Entrée & Poisson & Viande & Dessert

Menu 5 plats : 56€ *

Deux Entrées & Poisson & Viande & Dessert

* Menu surprise pour découvrir la cuisine du Chef.

Menu Enfant : 12€

Une pièce de viande ou un filet de poisson
& une glace maison

Carte des boissons

Boissons chaudes

Café Maison Malongo	2€
Décaféiné Maison Malongo	2€
Sélection de Thés Bio Malongo	2€

Boissons sans alcool

°Jus de Fruits 25 cl (Orange,ACE,Tomate,Abricot,Pomme)	4€
°Sodas (Limonade,Coca-Cola,Coca-Cola Zéro,Ice Tea)	4€
°Sirops Régionaux (Citron,Menthe,Grenadine)	1,50€
°Eaux Minérales	
Evian	50cl 3,50€ - 1L 5€
San Pelligreno	50cl 3,50€ - 1L 5€

Apéritifs

Kir 12cl	4€
Kir Royal 12cl	11€
Coupe de Champagne 12cl (Sélection du Mois)	10€
Martini Blanc ou Rouge 6cl	4€
Porto Offley Tawny 6cl	4€
Ricard 2cl	3€
Suze 6cl	4€

Carte des boissons

Whisky 4cl

Ballantines	5€
Chivas	9€
Scapa 16 ans d'âge	10€
Taketsuru « Japonais »	12€

Bieres bouteilles 25cl

Blonde du Mont Blanc	5,50€
Blanche du Mont Blanc	5,50€
Bière du moment	3,50€

Digestifs 4cl

Génépi – Marc de Savoie	7€
Chartreuse Verte	7€
Poire Williams	7€
Armagnac	7€
Cognac	9€
Calvados	7€
Rhum Dom Papa	12€
Limoncelo	7€

Nos Menus

Entrées : 18€

Dernières asperges juste croquantes, vinaigrette jus de viande, jus à l'ail des ours & parmesan

Ou

Pressé de Foie gras français, fine gelée betterave framboise

Plats : 25€

Paleron de Bœuf de nos régions braisé à la Mondeuse, cassolette de légume de saison au sésame

Ou

Pressé de Foie gras français, fine gelée betterave framboise

Desserts : 9€

Dernières asperges juste croquantes, vinaigrette jus de

Ou

Pressé de Foie gras français, fine gelée betterave framboise

Ou

Dome chocolat Valrhona, sorbet cerise betterave

Nos Menus

Entrées : 18€

Dernières asperges juste croquantes, vinaigrette jus de viande, jus à l'ail des ours & parmesan

Ou

Pressé de Foie gras français, fine gelée betterave framboise

Plats : 25€

Dernières asperges juste croquantes, vinaigrette jus de viande, jus à l'ail des ours & parmesan

Ou

Pressé de Foie gras français, fine gelée betterave framboise

Desserts : 9€

Dernières asperges juste croquantes, vinaigrette jus de

Ou

Pressé de Foie gras français, fine gelée betterave framboise

Ou

Dome chocolat Valrhona, sorbet cerise betterave