

Pour commencer

 « La Salade Splendid » pour l'Hiver <i>Bouquet Végétal aux Condiments autour d'un Œuf parfait</i>	12€
 Cocotte de Légumes de saison à l'Huile acidulée et Fruits du mendiant	14€
Soupe de Moules de bouchot au Safran	12€
Tataki de Thon Rouge Albacore à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes	19€
L'Assiette de la Basse-cour	15€
<i>Rillettes de Volaille, Parfait de Foie Blond au Vin Jaune, Mousse de Pigeon confit au Genièvre</i>	
Marinade de Saumon Bio infusé à la Betterave Rouge	15€
Terrine de Foie gras de Canard maison, Chutney de Potiron et Pistaches.....	20€
Les Œufs Bio « en Meurette » comme en Bourgogne	13€

Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

15€



Plat végétarien, sans viande ni poisson.



« Maître Restaurateur » depuis le 15 octobre 2015.



Tous les plats de la carte sont « Faits Maison », excepté les Glaces et Sorbets réalisés selon une méthode artisanale (sans colorant ni additif).
Les plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

De Mer et d'Eau Douce

Des Noix de St Jacques , Risotto crémeux à la Truffe Melanosporum.....	31€
Filet d' Omble Chevalier en cuisson douce, Nage au Vermouth et « Pasta Tagliardi »	29€
La Classique Sole Meunière	42€
Les Fameuses Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « comme en Dombes »	
En Entrée (6 pièces)	20€
En Plat (10 pièces).....	33€

Une Envie de Bonne Viande

Tartare de Bœuf (France) cru ou cuit aller-retour	21€
Tourte de Canette marbrée de Foie et Chou vert, sauce comme un Salmis	25€
Côte de Veau mijotée aux Aromates façon « Gremolata »	33€
Châteaubriand façon « Rossini » (France) ≈ 200 g.....	35€
Entrecôte Black Angus (USA) ≈ 220 g, Gratin de Côte de Blette	34€
La Volaille de Bresse AOP* à la crème façon « Mère Blanc », Riz Pilaf.....	29€

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

**La Volaille de Bresse est la seule à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée. 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.*

Une carte indiquant les allergènes contenus dans les plats est à votre disposition sur demande.

Clin d'Œil de Saison

Soupe de Moules de bouchot au Safran

ou

« La Salade Splendid » pour l'Hiver

Bouquet Végétal aux Condiments autour d'un Œuf parfait



Filet d'Omble Chevalier en cuisson douce,
Nage au Vermouth et « Pasta Tagliardi »

ou

Tourte de Canette marbrée de Foie et Chou vert,
sauce comme un Salmis



Fromages

ou

le Choix des Desserts

32€

Une Envie Gourmande

Tataki de Thon Rouge Albacore
à l'Huile de Sésame et Zestes d'Agrumes

ou

Marinade de Saumon Bio infusé à la Betterave Rouge

ou

Terrine de Foie gras de Canard maison,
Chutney de Potiron et Pistaches



Des Noix de St Jacques,
Risotto crémeux à la Truffe Melanosporum

ou

Les Fameuses Cuisses de Grenouilles fraîches sautées
« comme en Dombes » (6 pièces)



Filet d'Omble Chevalier en cuisson douce,
Nage au Vermouth et « Pasta Tagliardi »

ou

Côte de Veau mijotée aux Aromates façon « Gremolata »

ou

La Volaille de Bresse AOP
à la crème façon « Mère Blanc », Riz Pilaf



Fromages et le Choix des Desserts

1 Entrée + 1 Plat + Dessert au choix

47€

ou Menu complet à votre choix

57€

L'Ardoise du Marché

Sauf samedi, dimanche et jours fériés

Formule Midi Express

24€

Entrée du jour + Plat du Jour ou Plat du jour + Dessert du Jour

avec au choix

un Verre de Vin (*Côtes du Rhône, Mâcon Villages ou Côtes de Provence*)

ou 1/2 Minérale ou Bière Pression + un Café

Le Plat du Jour

18€ au déjeuner et 22€ au dîner

Le Menu du Marché

24€ au déjeuner et 26€ au dîner

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

Nous vous accueillons tous les jours jusqu'à 14h15 pour le déjeuner et tardivement le soir

Carte imaginée et proposée par **Georges BLANC** pour le Splendid

Manager : **Adeline PIRET**

Nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV