

# Pour commencer

<b>V</b> « La Salade Splendid » pour l'Automne <i>Sucrine et Endive Mimosa, Butternut, Châtaigne, Mousse Mont d'Or et Vinaigrette Truffée</i> .....	<b>13€</b>
<b>L'Anguille fumée</b> autour d'une multicolore de Betterave .....	<b>17€</b>
Le Rustique <b>Pâté de Faisan</b> , Pulpe de Datte et Pistache à la Cardamome .....	<b>18€</b>
Fraîcheur de <b>Maigre</b> mariné Gingembre et Coriandre, Radis croquant .....	<b>18€</b>
<b>Terrine de Foie Gras</b> , Chutney de Potiron .....	<b>20€</b>
<b>Les Œufs Bio « en Meurette »</b> comme en Bourgogne .....	<b>13€</b>
La goûteuse <b>Bisque de Homard</b> .....	<b>19€</b>

## Menu Enfant

Présenté séparément (jusqu'à 10 ans)

**15€**



**V** 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.

Prix Taxes et service compris – Le Splendid – Automne 2018

## Pour Suivre

Dos de Bar rôti et croustillant Panais .....	28€
Des Saint Jacques sur un crémeux de Fregola Sarda et Poireaux.....	29€
Cuisses de Grenouilles fraîches sautées « Comme en Dombes »	
	En Entrée (6 pièces) ..... 20€
	En Plat (10 pièces) ..... 33€
 Ravioles de Romans au vieux Comté .....	15€
 Le Bouquet végétal de Saison cru et cuit en Poêlon.....	15€

## Une Envie de Bonne Viande

Tartare de Bœuf Charolais (France) cru ou façon César .....	21€
Filet de Canette, Foie Gras poêlé, Girolles et Mousseline de Châtaignes au Cumin.....	32€
Un Traditionnel Pot eu Feu (Union Européenne) aux Condiments .....	26€
Civet de Lièvre « Grand-mère » avec des Pâtes fraîches .....	28€
Quasi de Veau (France) mijoté aux petit Oignons et Carottes fondantes .....	27€
Entrecôte Charolaise (France) ≈ 250 g et Florentine d'Épinards .....	34€
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

« La Salade Splendid » pour L'Automne  
Sucrine et Endive Mimosa, Butternut, Châtaigne,  
Mousse Mont d'Or et Vinaigrette Truffée

OU

Le Rustique Pâté de Faisan,  
Pulpe de Datte et Pistache à la Cardamome



Dos de Bar rôti et croustillant Panais

OU

Quasi de Veau mijoté  
aux petit Oignons et Carottes fondantes



Fromages

OU

Le Choix des Desserts

**32€**

## Une Envie Gourmande

Fraîcheur de Maigre mariné Gingembre et Coriandre,  
Radis croquant

OU

L'Anguille fumée autour d'une multicolore de Betterave

OU

Terrine de Foie Gras, Chutney de Potiron



Des Saint Jacques

sur un crémeux de Fregola Sarda et Poireaux

OU

Cuisses de Grenouilles fraîches sautées  
« Comme en Dombes » (6 pièces)



Filet de Canette, Foie Gras poêlé,  
Girolles et Mousseline de Châtaignes au Cumin

OU

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 : **Jérôme HOARAU** et **Adeline PIRET**

**Nous acceptons tous les moyens de paiements sauf chèques et ANCV**