

# Pour commencer

 <b>« La Salade Splendid » d'Automne</b> <i>Bouquet Végétal aux Condiments autour d'un Œuf parfait</i> .....	<b>14€</b>
 <b>Fricassée forestière</b> au Medley d'Herbes et Noisettes .....	<b>17€</b>
 <b>Cocotte de Légumes de saison</b> à l'Huile acidulée et Fruits du mendiant .....	<b>14€</b>
Velouté de <b>Châtaignes</b> , Truffe de Bourgogne et Royale de Foie Gras .....	<b>15€</b>
<b>L'Assiette de la Basse-cour</b> .....	<b>15€</b>
<i>Rillettes de Volaille, Parfait de Foie Blond au Vin Jaune, Mousse de Pigeon confit au Genièvre</i>	
Marinade de <b>Saumon</b> Bio infusée à la Betterave Rouge .....	<b>15€</b>
Terrine de <b>Foie gras</b> de Canard maison, Chutney de Potiron et Pistaches.....	<b>20€</b>
<b>Les Œufs Bio « en Meurette »</b> comme en Bourgogne .....	<b>13€</b>

## 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.*

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

*Prix Taxes et service compris – Le Splendid – Automne 2017*

## De Mer et d'Eau Douce

<b>Noix de St Jacques</b> à la Plancha et Risotto aux Cèpes .....	<b>31€</b>
<b>Lotte rôtie</b> et Cocos de Paimpol dans un velours de Gingembre et Curry vert .....	<b>27€</b>
Filet d' <b>Omble Chevalier</b> en cuisson douce, Nage au Vermouth et « Pasta Tagliardi » .....	<b>29€</b>
Les Fameuses <b>Cuisses de Grenouilles</b> fraîches sautées « comme en Dombes »	
En Entrée (6 pièces) .....	<b>20€</b>
En Plat (10 pièces).....	<b>33€</b>

## Une Envie de Bonne Viande

<b>Tartare de Bœuf</b> (France) cru ou aller-retour .....	<b>21€</b>
Tourte de <b>Canette</b> marbrée de Foie et Chou vert, sauce comme un Salmis .....	<b>25€</b>
<b>Côte de Veau</b> mijotée aux Aromates façon « Gremolata » .....	<b>31€</b>
<b>Châteaubriand</b> façon « <b>Rossini</b> » (France) ≈ 200 g, Gnocchi de Pommes de Terre au Parmesan .....	<b>35€</b>
<b>Entrecôte</b> « <b>Hereford</b> » maturée(Irlande) ≈ 250 g, Gratin de Côtes de Blettes.....	<b>34€</b>
La <b>Volaille de Bresse AOP*</b> à la crème façon « Mère Blanc », Riz Pilaf.....	<b>29€</b>

*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***

Marinade de Saumon Bio infusée à la Betterave Rouge

**ou**

« La Salade Splendid » pour l'Automne  
*Bouquet Végétal aux Condiments autour d'un Œuf parfait*



Lotte rôtie et Cocos de Paimpol  
dans un velours de Gingembre et Curry vert

**ou**

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



Fromages  
**ou**  
le Choix des Desserts

**32€**

## ***Une Envie Gourmande***

Fricassée forestière au Medley d'Herbes et Noisettes

**ou**

Velouté de Châtaignes, Truffe de Bourgogne  
et Royale de Foie Gras

**ou**

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



Noix de St Jacques à la Plancha et Risotto aux Cèpes

**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***