

L'Archevêché

— DEPUIS 1994 —

LE CHEF VOUS PROPOSE

A partager

- Trilogie de tartinades maison 10,50€
- Saucisson sec entier (env. 160 g), tranché minute, beurre, pain de campagne 18,00€

Entrées

- Caillette maison, pickles de légumes, toasts grillés 12,50€
- Œuf parfait crème de courge, moules, émulsion safranée 15,00€
- Gravlax de bœuf à l'ail noir, croustillant de pomme de terre, espuma wasabi 16,00€
- Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes, tuile de tapioca et herbes fraîches 18,00€

Plats

Poissons

- Mi-cuit de thon, foie gras poêlé, écrasé de pomme de terre, sauce Bercy 30,00€
- Filet de loup rôti, panisse dorée et dattes fondantes, fumet à la carotte 32,00€

Viandes

- Filet de canette, choux de Bruxelles, crumble de pain d'épices, jus infusé au Porto 28,00€
- Poitrine de veau confite, déclinaison de choux-fleurs, noix torréfiées, jus réduit de veau 29,00€
- Filet de bœuf « Simmental », sauce poivre de l'Archevêché, gratin Dauphinois 38,00€

* Supplément garniture : 5€ Supplément sauce : 3€

Fromages

- Saint-Marcellin au lait entier fermier - Isère IGP 11,50€

Desserts

- Crème brûlée à la vanille Bourbon, cassonade caramélisée 10,00€
- Baba gourmand au rhum Bacardi ambré, crème légère 11,00€
- Sablé breton chaud, crémeux à l'orange sanguine, glace à la fleur d'oranger 11,00€
- Banoffee signature, banane caramélisée, toffee et crème onctueuse 12,00€
- Sorbets (2 boules au choix : citron, framboise, fraise) 8,50€
- Glaces (2 boules au choix : caramel beurre salé, vanille, chocolat, rhum-raisin) 8,50€
- Sorbets arrosés (Demander notre sélection d'alcool) 11,50€

Menu Enfant (Jusqu'à 12 ans - nous consulter)

20,00€

Viande origine France et UE
Prix nets en euros - Service compris

La direction n'accepte ni les chèques vacances, ni les tickets restaurants en format papier