



Le 205

Au choix dans notre carte :

Choose from our menu :

Entrée + plat + dessert

Starter + main course + dessert

37€

Entrée + plat

Starter + main course

ou

Plat + dessert

Main course + dessert

29€

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.

Le 205

ENTREES

11 €



Œuf parfait bio, pommes de terre, truffe d'été et beaufort
Organic egg, potatoes, summer truffle, and Beaufort cheese



Tarte fine de betterave, chèvre frais, balsamique et noisette
Beetroot tart, fresh goat cheese, balsamic, and hazelnut

Notre pâté croûte de saison, pickles de légumes
Homemade pâté en croûte, vegetable pickles

Vol-au-vent d'escargots, ail et persil
Snail vol-au-vent, garlic and parsley

Tartare de veau inspiration vitello tonnato
Veal tartare, tuna and capers



Plat végétarien ou option végétarienne

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.

Le 205

PLATS

21 €

Épaule de cochon confite, maïs et champignons
Braised pork shoulder with corn and mushrooms

Quenelle de volaille croustillante, chou-fleur en déclinaison
Chicken quenelle with a variety of cauliflower preparations



Gnocchis de potimarron, butternut, Beaufort et noix
Pumpkin gnocchi, butternut squash, Beaufort cheese, and walnuts

Truite de Saint Savin, amandes, épinards et pommes de terre
Local trout, almonds, spinach, and potatoes

Faux-filet de bœuf, sauce vin rouge et crozets + 3 €
Beef sirloin, red wine sauce, and crozets

Suggestion du moment
Chef's special



Plat végétarien ou option végétarienne

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.



Le 205

DESSERTS

11 €

Assiette de fromage de nos régions
Cheese platter from our regions

Pomme façon Tatin, vanille
Apple tart with caramel and vanilla

Baba au rhum, citron et estragon
Rum baba with lemon and tarragon

Paris Dolomieu, praliné et noix de Grenoble
Reimagined Paris-Brest with praline and Grenoble walnuts

Mont Blanc aux notes de citron vert et génépi
Chestnut, lime, and génépi

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.



Le 205

MENU ENFANT jusqu'à 12 ans (kid' s menu)

14 €

Viande ou poisson avec purée du moment et légumes de saison
Meat or fish with purée of the moment and seasonal vegetables

Dessert au chocolat ou dessert fruits de saison
Chocolate dessert or seasonal fruit dessert

Origine des viandes : France . Origin of meats : France.

Prix net en euros, service et taxes compris. Net price in euros, service and taxes included.