ENTRÉES.

À PARTAGER

Planche Libanaise *10/pers*

Planche Norvégienne *12/pers*

Planche de Charcuterie *12/pers*

Munster rôti *13*
aux figues et au miel

Carpaccio de boeuf d'Alba *16*
diamant de sel de cachemire à la truffe, pignon de pain grillé, huile de truffe et parmesan

Saumon gravlax *16*
mariné à la vodka, perles de yuzu, aneth, fenouil et échalotes

Tartare de Saint-Jacques *16*
sauce agrumes, piment chipotle fumé aux agrumes

Tataki de thon *16*
graines de sésame Kimchi

Velouté de cèpes *14*
au foie gras

Trilogie de cigares *14*
julienne de poulet et légumes, épinard chèvre, fruits de mer

Tatin de légumes *10*

Brochettes de crevettes *14*
grillés à l'ail noir, perles de Yuzu, combava en zeste

Croquetas de Jambon Ibérique *12*

Coquillettes d'escargots *9*

PLATS.

L'onglet de boeuf terre d'Aubrac *30*
flambé au whisky avec ses frites maison

La belle côte de boeuf terre d'Aubrac *82*
maturée 30 jours, 1 kg pour 2 personnes accompagnée de frites maison et de légumes de saison sautés

Couscous Royale façon « La Loge » *34*
avec agneau, poulet et merguez

La Blanquette de veau à l'ancienne *28*
avec son riz pilaf

Tartare de boeuf *30*
haché au couteau de la maison Alexandre Polmard et ses frites maison

La Tartiflette truffée *28*
avec sa salade verte

La célèbre souris d'agneau façon « La Loge » *29*
aux herbes d'Atlas, oignons caramélisés et légumes de saison sautés

Suprême de volaille doré au sautoir *28*
légumes racines et châtaignes, millefeuilles de pommes de terre à la truffe

La sole Meuniere, festive de « La Loge » *29*
avec son riz pilaf

L'emblématique pastilla *19*
croustillante aux légumes

DESSERTS.

Crème brûlée pistache *13*

Tarte tatin de pommes au Muscovado *13*
flambée au Grand Marnier

Baba au Rhum *13*

La Barbapapa surprise flambée *13*
cheesecake aux fruits rouges

Brioche perdue *13*
tout caramel et éclats croustillants de lion

Poires pochées au vin rouge *13*

Tarte au citron noir *13*

Rocher gourmand caramel praliné *13*

Douceur Pétillante *13*
boule de glace au biscuit rose, enrobé de son champagne, accompagnée de son biscuit rose de Reims

Plateau de fromage *13*