



*Toute l'équipe du 47 et de La Couronne
vous souhaite la bienvenue et espère que vous
passerez un agréable moment*



POUR COMMENCER

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne espuma de raifort et foccacia toastée à l'ail	13€
Bruschetta au boeuf de Cecina bleu d'Auvergne, oignons grillés, noix et roquette	17€
Samoussa de boeuf et caviar d'aubergines Bibeleskaes aux herbes fraîches	14€
Tataki de thon houmous de betteraves et pickles d'oignons rouges	16€
Truite façon gravlax au sel fou crème de Wasabi et pickles de chou-fleur	17€
A partager (ou pas !) méli-mélo de nos entrées, servi sur planche	28€

POUR SUIVRE

Pavé de maigre Cannelloni d'aubergine au chèvre frais et tomates	25€
Filet de dorade sébaste cuit à l'unilatérale patates douces, choux de Bruxelles au lard grillé de Colonnata	23€
Carré d'agneau vintage cuit rosé en croûte d'herbes crème d'ail et champignons	28€
Magret de canard cuit rosé, jus corsé betteraves, endives carmines braisées et agrumes	24€
La pièce du boucher selon arrivage panais et carottes	à partir de 27€ (selon arrivage)
Tartare de boeuf coupé au couteau assaisonnement de la cheffe, jaune d'oeuf acidulé	21€
Linguine aux champignons et à l'huile de truffes espuma de Comté	22€

ACCOMPAGNEMENT DES PLATS AU CHOIX

Frites maisons à la graisse de boeuf
Risotto
Ecrasé de pommes de terre
Légumes de saison

PAR GOURMANDISE

Assortiment de fromages
sélection de 3 fromages affinés

10€

POUR CONCLURE

Le Kougelhopf façon pain perdu
coings et châtaignes grillés, glace confiture de lait

10€

Poire infusée à l'eau de vie
crumble chocolat, ganache chocolat blond, sorbet Poire Williams

11€

Mousse chocolat au lait
cookies aux pépites de chocolat, ganache montée amande, glace amande

11€

Panna Cotta aux fruits de saison
et son sorbet

10€

Café gourmand
5 bouchées sucrées au choix de la Cheffe

10€

*« De toutes les passions, la seule vraiment respectable me paraît
être la gourmandise. »*

Guy de Maupassant

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la bonne. »

Paul Bocuse

MENU DES PETITS PRINCES

Jusqu'à 12 ans

12€

Poisson ou viande du jour

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Frites maisons à la graisse de boeuf
Risotto
Ecrasé de pommes de terre
Légumes de saison

1 boule de glace au choix

1 sirop au choix

MENU DÉCOUVERTE

45€

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne

espuma de raifort et foccacia toastée à l'ail

OU

Samoussa de boeuf et caviar d'aubergines

Bibeleskaes aux herbes fraîches

OU

Tataki de thon

houmous de betteraves et pickles d'oignons rouges

Filet de dorade sébaste cuit à l'unilatéral

patates douces, choux de Bruxelles au lard grillé de Colonnata

OU

Linguine aux champignons et à l'huile de truffes

espuma de Comté

OU

Magret de canard cuit rosé, jus corsé

betteraves, endives carmines braisées et agrumes

OU

Tartare de boeuf coupé au couteau

assaisonnement de la cheffe, jaune d'oeuf acidulé

Un dessert de la carte au choix