

A LA CARTE

NOS ENTREES

*Tartare de Bar à la ciboulette, caviar d'Œufs de Cabillaud fumé,
jus de Roquette poivrée 25€*

Financier de Cèpes et Girolles sur son velouté de Potiron aux Noisettes 24€

*Carpaccio de Magret mi-cuit, Mayonnaise au Curry et
Câprons en vinaigrette 24€*

*Foie Gras poêlé, pressé de Butternut aux Graines de Courge torréfiées,
jus court au Porto 27€*

*Ravioli à la Tartufata et jaune d'œuf,
lait de Foie Gras aux copeaux de Parmesan 25€*

NOS POISSONS

Cabillaud en vapeur, Beurre moussoux à l'Estragon 28€

*Cannelloni de Gambas aux petits légumes,
Nage iodée au Gingembre et Citronnelle 27€*

Filet de Sole au beurre de Coques, Gnocchi au Parmigiano Reggiano 28€

NOS VIANDES

Moelleux de Poulet Jaune rôti, Epinards et Pommes Macaire 35€

Pièce de Veau poêlée, Oignon Rouge confit au jus de Mûres 38€

Perles de Filet de Bœuf gratinées aux Noisettes, Céleri fondant 38€

Prix nets, Taxes et service compris

A LA CARTE

NOTRE SELECTION DE FROMAGES 12€

Assiette de Fromages sélectionnés par nos soins

NOS DOUCEURS 15€

Merci de passer votre commande en début de repas

La Crème Brûlée au Pamplemousse et Chocolat Blanc

*Potimarron confit à la Vanille, mousse de Fromage Blanc au Citron Vert,
et cubes d'Ananas au Poivre*

Crèmeux à la Bergamote, Fenouil au sirop et Streusel Amande

La Tarte Chocolatée 72% Cacao, crème légère à la Menthe (Sans Gluten)

Liste des allergènes disponible auprès du personnel

Prix nets, Taxes et service compris