

Les Entrées

Carpaccio de saumon Pomme verte - Aneth - Baie rose - Combawa	35 €
Croustillant de tête de veau Légumes pot-au-feu - Sauce gribiche	32 €
Tartare de Saint-Jacques Mangue - Citron vert - Ciboulette - Galette de sarrasin	40 €
Cœur d'artichaut fondant au miso Chips et purée d'artichaut - Emulsion au pineau des Charentes	32 €
Les légumes en farandole Jus de cuisson réduit truffé	30 €

SUGGESTIONS DU JOUR *(Déjeuner uniquement)*

58 €

Entrée - Plat - Dessert

(Entrée du jour 20€ / Plat du jour 32€)

Les Poissons

Turbot rôti	58 €
Mousseline de chou-fleur - Carotte confite - choux de Bruxelles - sauce bordelaise	
Parmentier de homard	58 €
Beurre blanc - Ciboulette - Caviar	
Bar de ligne	55 €
Artichaut - Purée et copeaux de fenouil	

Les Viandes

Ris de Veau laqué au jus	54 €
Sur macaronis gratinés de parmesan - Polenta truffée	
Filet de Bœuf à la casserole	48 €
Tian de légumes	
Tourte de canard au foie gras	42 €
Purée de pomme de terre	
Pigeon de Vendée rôti	45 €
Coing - Salsifis - Poire au vin épicé	
Queue de bœuf mitonnée au vin et aromates	40 €
Carottes et oignons glacés au miel	

Toutes nos viandes sont d'origine UE - Tous nos prix s'entendent toutes taxes et service compris.

Sélection de Fromages

18 €

Les Desserts

Mille-feuille

Crème légère à la vanille Bourbon

20 €

Mont-Blanc

En coque de meringue - confiture de cassis

20 €

Soufflé chaud Grand Marnier

(Préférable de commander en début de repas)

20 €

Omelette Norvégienne revisitée

Coulis d'ananas

20 €

Moelleux au Chocolat

Glace noisette

20€

Les Glaces et Sorbets

18€

Accompagnés de Petits fours Maison :

Café & décaféiné

6 €

Thé & infusion

5 €

Nous informons notre aimable clientèle que les paiements par chèque ne sont plus acceptés par la Maison.

Menu Découverte

(125€)

Tartare de Saint-Jacques

Mangue - Citron vert - Ciboulette - Galette de sarrasin

Cœur d'artichaut fondant au miso

Chips et purée d'artichaut - Emulsion au pineau des Charentes

Parmentier de homard

Beurre blanc - Ciboulette - Caviar

Bar de ligne

Artichaut - Purée et copeaux de fenouil

Ris de Veau laqué au jus

Ou

Queue de bœuf mitonnée au vin et aromates

Soufflé chaud Grand Marnier

Ou

Mont-Blanc - en coque de meringue - confiture de cassis

Mignardises Parisiennes