

A la Carte

En entrée :

Œufs Meurette AU Pinot noir	16€
Six escargots à l'ail, son vert de légumes, bonbon d'ail doux	16€
Saumon fumé par nos soins et blinis maison	16€
Terrine de Foie Gras de canard, chutney mangue et réduction balsamique	18€
Vitello Tonnato de veau	18€
Gambas poêlées en persillade, raviolini et crème d'épinards	18€

En plat :

Pressé de joue de bœuf, julienne de légumes, sauce au vin rouge	21€
Filet de cabillaud, mousseline de patates douces, vinaigrette d'agrumes	21€
Curry de volaille au lait de coco et son riz venere	21€
Saint-Jacques poêlées et ses légumes d'été, crémeux de champignons	27€
Filet de bœuf Charolais, caviar d'aubergines, compotée d'échalotes et sauce au vin rouge	27€
Filet de canette rôtie, Foie Gras poêlé et sa sauce aux Griottines	27€