

NOS SUGGESTIONS

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner» 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

tataki de saumon 20

houmous pois chiche-avocat, huile vierge mangue-ananas-coriandre-menthe

terrinerie de foie gras de canard 20

chutney cranberry, pomme, pineau des charentes

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf à l'italienne 20

boeuf Charolais, olives, cébettes, parmesan, pommes de terre frites, salade

tataki de saumon - version plat 25

huile vierge mangue-ananas-coriandre-menthe houmous pois chiche-avocat, frites, salade

saint-jacques rôties 32

au jus de viande, risotto, petits légumes

bavette de boeuf Wagyu Australie 48

purée de pommes de terre, légumes, jus corsé

NOS PLATS «TRADITIONS»

risotto à la truffe 25

riz carnaroli, parmesan, truffe d'été

sole meunière * 28

petits légumes, purée de pommes de terre

filet de bœuf charolais 27

filet, purée de pommes de terre, légumes de saison

aux morilles 30

ris de veau meunière 27

ris de veau, purée de pommes de terre, légumes de saison

ris de veau aux morilles 30

ris de veau, pasta du moment, copeaux de parmesan

* SELON ARRIVAGE

MENU POUR

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / ou / PLAT, DESSERT / 20

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 23

Nos menus sont servis uniquement en semaine, hors week-end & jours fériés.

SEMAINE DU 30 SEPTEMBRE AU 4 OCTOBRE

ENTRÉES AU CHOIX

douceur d'automne

velouté de courge butternut, chips de lard, croûtons dorés

tartare de poulpe

marinade espelette, échalotes, ciboulettes, gel passion/gingembre, raviole frite

inspiration végétarienne

carottes rôties au miel & jus de clémentines, sauce yaourt citronnée, graines de pavots

PLATS AU CHOIX

blanquette de veau

riz sauvage, champignons de paris, carottes sauce blanquette

dos d'églefin à la Dieppoise

poêlée de légumes d'automne, sauce safranée aux fruits de mer

pasta

conchiglioni farcis ricotta /menthe/courgettes poêlée de courgettes

DESSERTS AU CHOIX

ile flottante chocolat

cacahuètes, crème anglaise chocolat Weiss

tarte Saint-Honoré

caramel, chantilly, chou crème pâtissière

riz au lait exotique

lait de coco, cubes de mangues, coco torréfiées

2 boules de glace ou sorbet