

NOS SUGGESTIONS

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

tartare de saumon 20

huile d'olive, ciboulette, échalotte, edamame, crèmeux de potimarron

terrinerie de foie gras de canard 20

chutney cranberry, pomme, pineau des charentes

LA CARTE DU MOMENT

tartare de boeuf à l'italienne 20

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

tartare de saumon - version plat 25

huile d'olive, ciboulette, échalotte, edamame, crèmeux de potimarron, frites, salade

saint-jacques rôties 32

pesto de cresson, 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 boeuf charolais 28

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

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

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 20 AU 24 JANVIER

ENTRÉES AU CHOIX

découverte

carpaccio de mignon de porc cuit & mariné, royale d'estragon à l'aneth, feuilleté,

douceur d'hiver

bouillon de carotte-citronnelle légèrement velouté, crevettes snackées aux épices

la betterave dans tous ses états

le tartare au cream-cheese & herbes fraîches, le gaspacho onctueusement crème

PLATS AU CHOIX

parmentier de joue de boeuf confite

purée de patates douces, crumble parmesan-sésame, jus corsé

filet de julienne meunière

poêlée de gnocchis, légumes de l'instant, bisque de crustacés

inspiration végétarienne

bouillon réconfortant de haricots blancs & carottes, feta marinée au piment doux

DESSERTS AU CHOIX

dôme chocolat lait Weiss

sablé breton, tuile caramel

tarte myrtille / chocolat blanc

compotée de myrtilles, mousse chocolat blanc

crème brûlée

2 boules de glace ou sorbet

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS