

SUGGESTIONS DU MOMENT

LES ENTRÉES

Carpaccio de bœuf, tartare de tomates au basilic, roquette et parmesan.	18 €
Tourelle de homard, coquilles st jacques et saumon aux asperges.	26 €
Sashimi de poissons, wakamé et salade de carottes au yuzu.	25 €
Tempura de poissons wasabi, mousseline de carottes et yuzu.	20 €
Veau laqué, sauté de légumes, jus de veau au soja et vinaigre de riz.	22 €
Burrata, jambon cébo, salade de tomates et avocats au vinaigre de framboises.	19 €
Fricassée de ris de veau et petits gris de Seloignes aux champignons et coulis de verdure.	25€

LES POISSONS ET LES CRUSTACÉS

Cabillaud rôti, riz et céréales sautés et concassé de tomates.	28 €
Fricassée de lotte, homard et ris de veau, jus de crustacés.	35 €
Daurade sébaste, risotto aux tomates et mascarpone.	30 €
Sole « façon meunière ».	30 €

LES VIANDES ET LES VOLAILLES

Noix de ris de veau « béarnaise ».	34 €
Filet pur de bœuf aux champignons et jus de veau à la tartufata.	32 €
Noisettes d'agneau, gratin dauphinois et piperade de légumes, sarriette et thym.	28 €
Poitrine de pigeonneau tombée de petits pois.	28 €

LES DESSERTS

Mille-feuille à la mousse de mascarpone citron et framboises	10 €
Trio de desserts	10 €
Crème brûlée à la vanille	10 €
Tiramisu aux pains aux amandes Jules Destrooper	10 €
Moelleux au chocolat et sa glace vanille. (15 min)	10 €
Carpaccio de mangue et son sorbet framboise	10 €
Pain perdu, poêlée de pommes et glace au caramel beurre salé	10 €
Nougat glacé, caramel à la fleur de sel	10 €
Dame blanche	10 €
Fromages	14 €