

ENTREES

Tempura de queue de homard, légumes marinés et mayonnaise au wasabi.	30.00
Emincé de St jacques huile de truffes blanches, remoulade de céleri rave.	28.00
Poêlée de filets de maquereau, légumes grillés et anchoïade.	18.00
Tataki de saumon, écrasé d'avocats, salade d'herbes et jeunes pousses.	25.00
Emincé de bœuf sauce teriyaki.	25.00
Méli-mélo de joue de bœuf, foie gras poêlé et lentilles.	26.00
Poulet maïs et langoustina, grosse semoule, carottes et chou au curry Madras.	23.00



VIANDE – VOLAILLE

Duo de ris de veau et pigeonneau, chicon braisé.	40.00
Côte de veau béarnaise tomate.	39.00
Filet pur de bœuf aux chanterelles.	42.00
Carré de biche et ses garnitures de saison.	43.00
Noisettes d'agneau, gratin dauphinois et ratatouille.	40.00



POISSON – CRUSTACES

Tempura de cabillaud, mayonnaise au wasabi	40.00
Poêlée de st jacques aux champignons mousseline de céleri.	42.00
Panaché de poissons, risotto tomates et safran.	38.00
Bar de ligne, tomates, ail et basilic.	41.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Poulet maïs et langoustina, grosse semoule, carotte et chou chinois au curry Madras
et/ou
Méli-mélo de joue de bœuf, foie gras poêlé et lentilles.
~~~~~  
Daurade sébaste, légumes grillés et céréales.  
et/ou  
Emincé de bœuf aux senteurs Asie  
Ou  
Filet de biche et ses garnitures d'automne. (+ 8 euros)  
~~~~~  
Pain perdu aux poires
Ou
Fromage (+ 5 euros)

3 services découverte à 49 euros : choix entre 2 entrées, 2 plats et dessert.

5 services découverte à 69 euros : 2 entrées, 2 plats et dessert

Tout changement entraîne un supplément de 10 euros.

Le menu sera servi par table entière.

Dernière commande pour le menu 5 services:

13h pour le service du midi et 20h pour le service du soir.

Au-delà de 6 couverts pas plus de 4 plats différents.

Intolérances alimentaires ou régime particulier ?
Signalez-les au Chef : il adaptera ses plats.