

ENTREES

Tempura de queue de homard, légumes marinés et mayonnaise au wasabi.	32.00
Poêlée de Saint-Jacques, champignons, espuma au parmesan	30.00
Sauté de boeuf à l'huile de truffe et foie gras poêlé	30.00
Tataki de saumon, écrasé d'avocats, salade d'herbes et jeunes pousses.	25.00
Veau « façon vitello tonnato »	25.00
Ris de veau et pigeonneau, petits pois, mousseline de céleri	30.00
Carpaccio de bœuf, huile de truffes blanches et copeaux de foie gras	25.00



VIANDE – VOLAILLE

Noix de ris de veau, chicons braisés, jus de veau au thym	45.00
Côte de veau « façon grand-mère »	39.00
Méli-mélo de poulet maïs et scampis rouge au curry rouge	32.00
Filet pur de bœuf « rossini »	48.00
Filet pur de bœuf béarnaise	42.00



POISSON – CRUSTACES

Daurade sébaste, risotto safrané et tomate	38.00
Filets de sole aux asperges	45.00
Poêlée de st jacques, coulis de roquette légumes sautés	42.00
Cabillaud rôti, mousseline de pommes de terre aux jeunes oignons	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Poêlée de Saint-Jacques, champignons, espuma au parmesan
et/ou
Sauté de boeuf à l'huile de truffe et foie gras poêlé
~~~~~  
Cabillaud, mousseline aux herbes et crevettes grises  
et/ou  
Médallions de veau, tempura de légumes, concassé de tomates  
~~~~~  
Dessert façon « Snickers »
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.