

ENTREES

Tempura de queue de homard, légumes marinés et mayonnaise au wasabi.	30.00
Roulé de langoustina saumon gravlax et coquilles st jacques	28.00
Pluma confit au thym sauce brune caramélisée	25.00
Tataki de saumon, écrasé d'avocats, salade d'herbes et jeunes pousses.	25.00
Méli-mélo de joue de bœuf, foie gras poêlé et lentilles.	26.00
Fricassée de ris de veau et petits gris, champignons et coulis de roquette	29.00
Carpaccio de bœuf, huile de truffes blanches et copeaux de foie gras	25.00



VIANDE – VOLAILLE

Duo de ris de veau et pigeonneau, chicons braisés.	40.00
Côte de veau béarnaise tomate.	39.00
Carré de biche et ses garnitures de saison.	45.00
Noisettes d'agneau, gratin dauphinois et ratatouille.	40.00
Filet pur de bœuf rossini 48.00 / filet pur aux senteurs d'Asie 40.00	



POISSON – CRUSTACES

Filet de turbot « façon meunière »	42.00
Poêlée de st jacques au coulis de roquette, légumes sautés	42.00
Panaché de poissons, risotto aux champignons	38.00
Cabillaud rôti, mousseline de pommes de terre aux Jeunes oignons	40.00

MENU DECOUVERTE (par table)

Roulé de langoustina, saumon gavelax et coquilles st jacques
et/ou

Porc pluma confit au thym, sauce brune caramélisée

≈≈≈≈≈

Poêlée de st jacques au coulis de roquette et légumes sautés
et/ou

ballotine de volaille aux champignons

Ou

Filet de biche et ses garnitures d'automne. (+ 8 euros)

≈≈≈≈≈

Mandarine pochée, mendiants au chocolat et crumble de fruits secs
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.