

·LA CARTE·

·À PARTAGER·

- LE CAVIAR OSCIÈTRE DE LA MAISON KAVIARI PARIS (30G) 80€

·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE LANGOUSTINES, GRENADE, ŒUFS DE TOBIKO, SAUCE MISO 23€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, ARTICHAUTS ET HUILE À L'AIL DES OURS 16€
- LE SAUMON MI-CUIT MI-FUMÉ, PETITS POIS, COULIS DE CRUSTACÉS 15€
- LES ASPERGES BLANCHES DE CHAMPAGNE LÉGÈREMENT VANILLÉES, SAUCE À L'ORANGE 15€

·LES PLATS·

- LE HOMARD BLEU POÊLÉ, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE HOMARDINE 48€
- LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT, ASPERGES ET CRÈME DE MORILLES 36€
- LE MAGRET DE CANARD, PURÉE DE CHARLOTTE, SAUCE AUX BAIES ROUGES ET VINAIGRE DE FRAISES LES ENFANTS DE BACCHUS 23€
- LE BAR AUX COQUES, COURGETTES, TOMATES CERISES, CITRON ET JUS DE COQUILLAGE 23€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, JUS DE VIANDE 22€

·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LE SOUFFLÉ CHAUD AU CHOCOLAT 12€
- LA TARTE MANGUE, ANANAS ET SÉSAME NOIR 12€
- LES FRAISES GARIGUETTES DE LOUISE ANAÏS, CRÈMEUX MATCHA, BISCUIT AMANDES 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MIMIMUM UN PLAT À LA CARTE

POUR TOUTE PERSONNE AYANT UN RÉGIME SPÉCIAL OU INTOLÉRENCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE,
VEUILLEZ CONSULTER NOTRE ÉQUIPE.

TOUS NOS PLATS SONT ÉLABORÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS, PRODUCTEURS ET COLLABORATEURS LOCAUX.

PRIX NET ET SERVICES COMPRIS.

ORIGINE VIANDE – BŒUF ET VEAU : BELGIQUE – CANARD : FRANCE