

Menu En Français

NOS ENTRÉES

-Jambe De Poulpe Croustillante, Sauce Façon Houmous	22€
-Foccacia Aux Poivrons Grillés, Espuma Au Gorgonzola	19€
-12 Escargots Au Beurre Maitre D'Hôtel	22€
-Foie Gras De Canard Mi-Cuit Maison, Chutney D'Oignons	25€
-Burrata Fumée, Tomates Cerises Et Gressin A l'Huile D'Olive	19€
-Tartare De Thon Akami, Avocat, Coriandre et Citron Vert	23€

NOS PLATS

-Entrecôte Angus Grillée, Sauce Béarnaise, Frites	39€
-Paleron De Bœuf Confit Aux Petits Oignons	32€
-Magret de Canard Basse Température, Sauce Au Foie Gras	35€
-Suprême De Poulet Fermier Sauce Aux Morilles	32€
-Filet De Bœuf Grillé Sauce Aux Poivres, Pommes Grenaille	42€
-Epaule D'agneau Fondante, Jus Au Cumin Et Ail Confit	34€
.....	
-Loup Grillé Entier á La Fleur De Sel, Sauce Vierge Aux Olives Niçoise	34€
-Risotto Crémeux Aux Gambas Façon Provençale	35€
-Médailles De Lotte Snacké, Beurre Blanc Et Clams En Persillade	37€
-Dos De Cabillaud Rôti, Crumble Au Chorizo Et Risotto	36€
-Filet De Daurade A La Plancha Et Asperges Verte Grillées	35€