

·LA CARTE·

·À PARTAGER·

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

·LES ENTRÉES·

- LE PÔT AU FEU DE FOIE GRAS CHAUD AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS 20€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, CHOU-FLEUR ET CRÈME DUBARRY 16€
- LE SAUMON FUMÉ, SALADE DE POIS GOURMAND SAUCE FROMAGE FRAIS 15€
- L'ŒUF PARFAIT, ASPERGES VERTES, HOLLANDAISE À LA MORILLE 15€

·LES PLATS·

- LE HOMARD BLEU POÊLÉ, LÉGUMES DE SAISONS, SAUCE HOMARDINE 48€
- LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT, PURÉE DE CHARLOTTE, JUS AU THYM 34€
- LA CAILLE RÔTIE, CHAMPIGNONS ET CÉLERI CONFIT, SAUCE POULETTE 23€
- LE CARRELET, CAROTTES NOUVELLES, JUS VIERGE À L'AIL NOIR 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 ROSE FEUILLETÉE AUX POMMES, CARAMEL À LA LIQUEUR DE POMMES, GLACE CARAMEL 12€
- LA MOUSSE CHOCOLAT BLANC, FLEUR DE SUREAU, CRÈMEUX CITRON ET CRUMBLE 12€

TOUTE PLACE ASSISE OBLIGE À PRENDRE MINIMUM 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 – CAILLE : FRANCE