

ENTREES

Velouté de morilles et œufs pochés	13€
Cœur de buratta au basilic et son aubergine panée	13€
Millefeuille de la mer (<i>saumon fumé, crevettes, crabe, écrevisses, avocat</i>)	16€
Terrine de Foie Gras, chutney de pomme poire et figue	19€
Ravioles à la crème de truffe et poudre de parmesan	14€
Poêlée de pétoncles et crème de poireaux	13€
Camembert rôti aux lardons et oignons rouges caramélisés	13€
Tataki de Thon, purée d'avocat et Sweet Chili sauce	15€
Planche de charcuteries Ibérique	22€
(Morcon et Saucisson de Bellota, Jambon, Cecina IGP de Leon)	

PLATS Garnitures au Choix

Poke Bowl	23€
(riz, falafel, carotte râpée, choux rouge, concombre, yaourt grec à la menthe fraîche)	
Château filet de bœuf sauce foie gras 200 grs min	29€
Filet de veau sauce morilles 200 grs min	25€
Picanha Argentine 250 grs min	28€
Picanha Argentine XXL 450 grs min	45€
Noix d'Entrecôte Argentine 250 grs min	29€
Noix d'Entrecôte Argentine XXL 450 grs min	48€
Filet de Rumsteak au gorgonzola 200 grs min	23€
Côte de Bœuf individuelle 500 grs	32€
Tartare de Bœuf au couteau et burratina 250 grs min	23€
Magret de canard et sa compotée de framboise	24€
Souris d'agneau braisée et caramélisée	28€
Côte de veau tomahawk 400 grs aux cèpes	32€

POISSONS Garnitures au Choix

Filet de Turbo au beurre blanc vanillé	29€
Méli-Mélo de Saint-Jacques et risotto	29€
Filet de Saumon crumble et fruits rouges	24€
Filet de bar en croute sauce chimichuri	23€
Tartare de saumon soja, sésames et purée d'avocat	23€
Gambas aux linguin tomate, basilc, gingembre	29€

GARNITURES MAISON

Garniture supplémentaire 2€

Frites Allumettes
Gratin dauphinois à la truffe
Riz et petits légumes
Tagliatelle aux morilles
Purée de patate douce
Légumes marinés :
Aubergine, Courgette, Carotte, Pois gourmand, Cébette

POUR RELEVER VOS GRILLADES

Sauce supplémentaire 1€

Roquefort
Poivre au cognac
Echalotes
Morilles
Foie gras
Chimichurri

MENU ENFANT 16€

Steak Haché ou Fish and Chips frites

Moelleux au cœur Nutella ou Glace

Jus de fruit, Ice tea ou sirop

DESSERTS

Pavlova (<i>Meringue, mascarpone framboise, glace fraise bulgare et fruits</i>)	10€
Café très gourmand	11€
Tiramisu Ananas Coco ou café	9,50€
Fraisier	9,50€
Baba au Rhum « Bouchon »	10€
Brioche façon pain perdu	10€
<i>(sur lit de crème anglaise et sa boule de glace caramel beurre demi-sel AOP d'Isigny)</i>	
Crumble de cacao, glace café et son crémeux chocolat Valrhona	10€
Belle profiterole	10€
Dame Blanche ou Café liégeois	9,50€
Fondant au cœur coulant Nutella et crème anglaise vanille bourbon	9,50€
Ananas rôti et sa glace mirabelle	9,50€
Salade de fruits (Pastèque, Melon, Kiwi, Ananas, Fraises)	9,50€
Planche de Fromages	12€
Glacée et Sorbet 3 parfums au choix	9,50€

Vanille Bourbon - Chocolat Valrhona - Fraise Bulgare

Rhum raisin Saint James - Palet Palet Breton

Porto 10 ans - Poire William - Pomme cidrée - Citron vert - Yuzu