

·LA CARTE·

·LES ENTRÉES·

- LE TARTARE DE BETTERAVES, MOUSSE DE VIEUX COMTÉ, NOIX ET PICKLES 14€
- LE SAUMON MI-FUMÉ MI-CUIT, BRUNOISE DE CÉLERI FUMÉ, CRÈME DE BALSAMIQUE 15€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, COULIS D'HERBES FRAÎCHES ET AIL 15€
- LA ROSACE DE SAINT-JACQUES À LA CLÉMENTINE 20€
- LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD, FIGUES ET POIRES À LA FINE DE CHAMPAGNE 20€

·LES PLATS·

- LES RIS DE VEAU CROUSTILLANT, CHARLOTTE EN PURÉE TRUFFÉE, SAUCE PÉRIGUEUX 34€
- LE CHAPON RÔTI, GARNITURE GRAND-MÈRE, JUS DE VIANDE 22€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, SAUCE BOURGUIGNONNE 22€
- LE FILET DE SANDRE, JEUNES POIREAUX ET CHAMPIGNONS DE PARIS, SAUCE CHAMPAGNE ET RÉDUCTION DE BOUZY ROUGE 22€

·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LA BÛCHE STRACCIATELLA, BISCUIT CROUSTILLANT, SAUCE PRALINÉ NOISETTE 12€
- LE SABLÉ CHOCOLAT, COMPOTÉE DE MANGUES ET FRUITS DE LA PASSION, SIPHON À LA NOIX DE COCO 12€
- LE CARPACCIO D'ANANAS À LA VANILLE 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 – CANARD ET CHAPON : FRANCE