

·LA CARTE·

·À PARTAGER·

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

·LES ENTRÉES·

- LES ESCALOPES DE FOIE GRAS DE CANARD, PRUNES ET RATAFIA DE CHAMPAGNE 23€
- LES ESCARGOTS DES GRANDS CRUS, JAMBON DE REIMS ET BOUZY ROUGE 16€
- LE CÉVICHE DE THON, CONCOMBRE, POMMES GRANNY ET SAUCE RAIFORT 16€
- LES TOMATES, ŒUF COULANT, COPEAUX DE PARMESAN, PESTO DE BASILIC ET CACAHUÈTE 15€

·LES PLATS·

- LE HOMARD BLEU POÊLÉ, LÉGUMES DE SAISON, SAUCE HOMARDINE 52€
- LE RIS DE VEAU CROUSTILLANT, GIROLLES, ÉCHALOTES CONFITES, JUS AU THYM 34€
- LA DORADE ROYALE, FENOUIL CONFIT AU CITRON ET MIEL DE MATOUGUES, CRÈME DE YAOURT À LA CORIANDE 23€
- LES SUPRÊMES DE CAILLES, POMMES GRENAILLES, TOMATES CONFITES, POITRINE DE COCHON, JUS DE VOLAILLE 23€
- LA NOIX D'ENTRECÔTE DE BŒUF, MILLEFEUILLE DE POMME DE TERRE, MOUSSE DE BÉARNAISE 22€

·LES DESSERTS· À COMMANDER EN DÉBUT DE REPAS

- LES FROMAGES DE NOS RÉGIONS 12€
- LA TARTE FINE, MOUSSE PISTACHE ET FRAMBOISES 12€
- LE BISCUIT AMANDES, PÊCHES, GANACHE CHOCOLAT IVOIRE 12€
- LES FIGUES RÔTIES, FRAISES, CRUMBLE ET JUS RÉDUIT AU PORTO 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