



## Menu à 49€

### Les Entrées

Les Grosses Crevettes, Crémeuse de Maïs et Chorizo

Ou

L'Oeuf Parfait façon Florentine, Epinards, Comté et Chips de Pancetta

### Les Plats

Le Filet de Bar à la Plancha, Jus Corsé,  
Risotto et Légumes du Marché

Ou

La Joue de Boeuf Confitée et Polenta Gratinée au Comté

### Les Desserts

Le Citron Meringué sur Biscuits Speculoos

Ou

La Profiterole Paris-Brest Façon Sodad

### A Partager ou Pas !!!

Le Croque Rémois à la Truffe 14€

Les Sardines XXS de la Maison DEHESA,  
Beurre au Piment d'Espelette et Croûtons 14€

## Les Entrées

Les Grosses Crevettes, Crèmeuse de Maïs et Chorizo 18€

L'escalope de Foie Gras Poêlée, jus Cap Corse  
et Lentillons Bio de Champagne 18€

L'Oeuf Parfait façon Florentine, Epinards, Comté et Chips de Pancetta 18€

## Les Plats

Le Filet de Turbot Meunière, Sauce Champagne,  
Embeurrée de Pommes de Terre et Légumes du Marché 34€

Le Filet de Bar à la Plancha, Jus Corsé, Risotto et Légumes du Marché 30€

La Tagliata de Canard, Patates Douces à la Fève de Tonka et Chorizo 32€

La Joue de Boeuf Confite et Polenta Gratinée au Comté 29€

Les Ris de Veau, Jus Cap Corse  
et Embeurrée de Pommes de Terre 42€

Le Risotto aux Légumes du Marché et Jambon Serrano 30€

Le Filet de Boeuf Façon Rossini, Jus Truffé  
et son Embeurrée de Pommes de Terre 39€

## Les Desserts (A commander en Début de Repas)

Le Gâteau de Dany, Caramel Beurre Salé et Glace Crème d'Isigny 12€

Le Citron Meringué sur Biscuits Speculoos 12€

La Profiterole Paris-Brest Façon Sodad 12€

Le Fondant au Chocolat 70% et sa Glace aux Biscuits Roses 13,50€

Le Soufflé Glacé au Ratafia Dumangin J. Fils 14€

Le Gourmand, Macaron « Pascal Caffet »,  
Mendiant « La Petite Friande » et Pâtisseries Maison 13€

Une Sélection de Fromages 14€

Pensez au Ratafia

pour Accompagner votre Fromage ou votre Dessert