

Menu En Français

NOS ENTRÉES

-Jambe De Poulpe Croustillante, Sauce Façon Houmous	22€
-Arancinis au Chèvre, Crème A l'Ail Rôtie et Parmesan	19€
-12 Escargots Au Beurre Maitre D'Hôtel	22€
-Foie Gras De Canard Mi-Cuit Maison, Chutney D'Oignons	25€
-Burrata Fumée, Poivrons Grillé Et Courgettes Croquantes	18€
-Tartare De Saumon A L'Avocat Et A La Coriandre	22€

NOS PLATS

-Entrecôte Angus Grillée, Sauce Béarnaise, Frites	39€
-Paleron De Bœuf Confit Aux Petits Oignons	32€
-Magret de Canard Basse Température, Sauce Au Foie Gras	35€
-Suprême De Poulet Fermier Sauce Aux Morilles	34€
-Filet De Bœuf Grillé Sauce Aux Poivres, Pommes Grenaille	42€
-Carré D'Agneau Rôtie, Jus A L'Olive Et Au Romarin	44€
.....	
-Risotto Crémeux Aux Gambas Façon Provençale	35€
-Médallions De Lotte Snacké, Beurre Blanc Et Clams En Persillade	38€
-Dos De Cabillaud Rôti, Crumble Au Chorizo Et Risotto Aux Courgettes	36€
-Filet De Daurade A La Plancha Et Asperges Verte Grillées	35€

- Bon Appétit -

Prix net et service compris.