

Menu En Français

NOS ENTRÉES

-Jambe De Poulpe Croustillante, Sauce Façon Houmous	22€
-Arancinis Au Comté, Crème De Parmesan à Ail Rôti	19€
-12 Escargots Au Beurre Maitre D'Hôtel	22€
-Foie Gras De Canard Mi-Cuit Maison, Chutney D'Oignons	26€
-Burrata Fumée, Tomates Cerises Et Gressin A l'Huile D'Olive	20€
-Asperges Croquantes Et Œuf Parfait, Parmesan, Huile Truffée	23€

NOS PLATS

-Entrecôte Angus Grillée, Sauce Béarnaise, Frites	42€
-Paleron De Bœuf Confit Aux Petits Oignons	32€
-Magret de Canard Basse Température, Sauce Au Foie Gras	36€
-Suprême De Poulet Fermier Sauce Aux Morilles	32€
-Filet De Bœuf Grillé Sauce Aux Poivres, Pommes Grenaille	42€
.....	
-Loup Grillé Entier à La Fleur De Sel, Sauce Vierge Aux Olives Niçoise	34€
-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	36€