



Menu à 49€

Les Entrées

Le Dos de Lieu Noir Fumé Maison, Betteraves et Chutney d'Oignons

Ou

L'Oeuf Parfait, Fondue de Poireaux, Champignons et Pancetta

Les Plats

Le Dos de Cabillaud au Lard,
Embeurrée de Pommes de Terre et Légumes de Saison

Ou

La Joue de Boeuf Confite et Polenta Gratinée au Comté

Les Desserts

Le Brownie au Chocolat Noir,
Caramel Beurre Salé, Noisettes et Glace Confiture de Lait

Ou

La Clémentine dans tout ses Etats en Profiterole

Ou

La Sélection de Fromages du Chef Fabien

A Partager ou Pas !!!

Le Croque Rémois à la Truffe 14€

Le Demi Camembert au Lait Cru Rôti et Chutney d'Oignons 11€

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

Les Entrées

Le Dos de Lieu Noir Fumé Maison, Betteraves et Chutney d'Oignons 18€

Le Velouté de Lentillons Bio de Champagne au Foie Gras,
Châtaignes et Croûtons 18€

L'Oeuf Parfait, Fondue de Poireaux, Champignons et Pancetta 18€

Les Plats

Les Noix de Saint Jacques à la Plancha, Jus Corsé et Panais 36€

Le Dos de Cabillaud au Lard,
Embeurrée de Pommes de Terre et Légumes de Saison 30€

La Tagliata de Canard, Patates Douces à la Fève de Tonka et Chorizo 33€

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 Noix de Saint Jacques et Poireaux 36€

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€

La Clémentine dans tout ses Etats en Profiterole 12€

Le Brownie au Chocolat Noir,
Caramel Beurre Salé, Noisettes et Glace Confiture de Lait 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