



Menu à 49€

Les Entrées

La Fameuse Soupe Corse du Chef Fabien

Ou

Le Saumon Fumé Maison, Crème Ciboulette et Blinis

Les Plats

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

La Joue de Boeuf Confit 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€

Les 6 Huitres Prix en Fonction de l'Arrivage

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

Les Entrées

La Fameuse Soupe Corse du Chef Fabien **16€**

Le Saumon Fumé Maison, Crème Ciboulette et Blinis **18€**

Le Foie Gras Maison Mi-Cuit au Ratafia Dumangin J.Fils **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 Légumes de Saison **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 Friandise » et Pâtisseries Maison **13€**

Une Sélection de Fromages **14€**

Pensez au Ratafia

pour Accompagner votre Fromage ou votre Dessert