

La Carte

Entrées...

Moelleux de crabe, queues de langoustines et beurre blanc	19.00€
Encornets poêlés, oignons rouges confits, coulis de persil plat	18.00€
Sot-l'y-laisse rôtis, sauce teriyaki, salade thaï et coriandre	17.00€
Paillard de volaille fermière marinée au citron et aux épices, salade de haricots verts	17.00€
Asperges blanches, sauce mousseline et copeaux de parmesan	19.00€

Plats...

Côte de veau, jus de veau réduit, pommes Anna et poêlée de légumes verts	30.00€
Filet de bœuf aux morilles, pommes purée maison	33.00€
Souris d'agneau braisée aux épices douces, pommes rattes	27.00€
Pavé de cabillaud façon thaï, julienne de légumes	28.00€
Filets de rougets barbets, beurre d'anchois, gratin d'aubergines	30.00€

Suggestions...

Pièce du boucher, pommes purée maison (suppl. sauce morilles 4.00€)	29.00€
Quenelle de brochet, sauce homardine, riz pilaf	26.00€
Suggestion du jour (voir votre serveur)	

Fromages...

Demi Saint Marcellin de la Mère Richard	7.00€
Saint Nectaire fermier	7.00€
Assortiment de fromages de chèvre	7.00€
Cervelle de Canut	6.00€
Fromage blanc, faisselle à la crème ou aux fruits rouges	5.00€

Desserts...

Baba au rhum, coulis de fruits rouges, Chantilly	10.00€
Tarte du moment	10.00€
Nems au chocolat, sauce caramel	10.00€
Dôme coco, tartare ananas-mangue	10.00€
Soufflé glacé au citron vert, gelée au limoncello	10.00€

Et aussi... pour les gourmands

Café ou Déca gourmand (suppl. de 2.60€ dans le menu)	11.50€
Thé gourmand (suppl. de 3.80€ dans le menu)	13.50€
Cocktail gourmand (suppl. de 6€ dans le menu) voir votre serveur	16.00€

Selon nos arrivages de produits frais, certains plats peuvent ne pas être disponibles.
Nous vous signalons que tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes
(gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait, sulfites, graines de sésame,
lupin, arachides, mollusques...)
Prix net. Service compris.