

à la carte

ENTREE A LA CARTE

entrées « du déjeuner » 7

à choisir parmi les entrées du menu du déjeuner sur la page de droite

terrines de foie gras de canard 20

confit de figues

saumon fumé 20

saumon d'Islande, vinaigrette passion

CARTE DU MOMENT

tartare de boeuf à l'italienne 20

boeuf charolais (france-france), olives, cébette, parmesan, pommes de terre frites, salade

carpaccio de saumon fumé 24

saumon d'Islande, vinaigrette passion
+ bol de salade de jeunes pousses

tataki de boeuf Asian peanuts 22

rumsteck (france-france) finement tranché, frites, légumes croquants, cacahuètes

NOS PLATS « TRADITION »

risotto à la truffe 25

riz carnaroli, parmesan, truffe d'été

sole meunière * 28

petits légumes, purée pommes de terre

filet de bœuf charolais (france-france) 26

purée de pommes de terre, légumes de saison

aux morilles 29**ris de veau meunière** (france-france) 26

purée de pommes de terre, légumes de saison

ris de veau aux morilles (france-france) 29

pasta du moment, copeaux de parmesan

* SELON ARRIVAGE

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS

LE MENU POUR

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / OU / PLAT, DESSERT / 18

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 21

* nos menus sont servis uniquement en semaine, hors week-end et jours fériés.

SEMAINE 13 AU 17 MARS

ENTREES AU CHOIX

douceur d'hiver

crème Dubarry, espuma huile de homard, croûtons dorés, poudre de choux rouges

bruschetta

piperade de tomates, escabèche de sardines

duo d'endives

bleu d'Auvergne, noix, croûtons paysans, vinaigrette à la poire

PLATS AU CHOIX

suprême de poulet snacké (france-france)

pommes de terre mitrilles, déclinaison de légumes, jus réduit aux champignons

bouillon de crevettes

quinoa, citrons jaunes, carottes, épinards

pasta

girasoli pesto & mozzarella, crème de tomates séchées, roquette

DESSERTS AU CHOIX

baba au rhum

vanille, amandes

inspiration

chocolat, fraise, rhubarbe, sablé breton

crème brûlée pistache

caramélisée à la cassonade

2 boules de glace ou sorbet

PRIX EN EUROS - SERVICE COMPRIS