

NOS SUGGESTIONS

à la carte

LES ENTRÉES

entrée du menu « le déjeuner» 7

à choisir parmi les entrées de la page de droite

tataki de saumon 20

houmous pois chiche- betterave,
huile vierge

terriner de foie gras de canard 20

éclats de pistache, chutney mangue / curcuma

LA CARTE DU MOMENT

tartare de bœuf à l'italienne 20

bœuf charolais, olives, cébettes, parmesan,
pommes de terre frites, salade

tataki de saumon - version plat 25

huile vierge mangue-ananas-coriandre-menthe
houmous pois chiche- betterave

bavette boeuf Wagyu Australie 48

selon arrivage

gambas black tiger flambées 32

selon arrivage

NOS PLATS «TRADITIONS»

risotto à la truffe 25

riz carnaroli, parmesan, truffe d'été

sole meunière * 28

petits légumes, purée de pommes de terre

filet de bœuf charolais 27

filet, purée de pommes de terre,
légumes de saison

aux morilles 30

ris de veau meunière 27

ris de veau, purée de pommes
de terre, légumes de saison

ris de veau aux morilles 30

ris de veau, pasta du moment,
copeaux de parmesan

* SELON ARRIVAGE

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS

MENU POUR

le déjeuner

/ ENTRÉE, PLAT / ou / PLAT, DESSERT / 20

/ ENTRÉE, PLAT, DESSERT / 23

*Nos menus sont servis uniquement en semaine,
hors week-end & jours fériés.*

SEMAINE DU 2 AU 5 AVRIL

ENTRÉES AU CHOIX

gâteau de foies de volaille

croûtons dorés, queues d'écrevisses,
bisque d'étrilles

oeuf parfait

crémeux de brocolis, pastrami de boeuf,
jus de viande au poivre vert

panna cotta de fromages

coulis d'herbes, huile d'ail confit,
toast de focaccia

PLATS AU CHOIX

rougail saucisse

riz thaï, poivrons, oignons sautés,
sauce tomatée

brick sicilienne

thon, oeuf, câpres, pommes de terre, persil,
salade de roquette

pasta

gnocchi, ricotta, asperges vertes,
citron confit, noix concassées

DESSERTS AU CHOIX

tarte citron

crémeux citron, gel citron vert, meringue

stick chocolat noir

billes de madeleine, chantilly au miel

tiramisu framboise

mascarpone, café, spéculoos

2 boules de glace ou sorbet

PRIX NETS - SERVICE COMPRIS