

Nos Entrées

Bisque de Langoustine	16-
Langoustine Snackée & Butternut Grillé	
6 Escargots au Beurre d'Ail	15-
Carpaccio de Veau	17-
Sésame & Mesclun	
Tataki de Thon Rouge	19-
Avocat & Tomate	
Tartare de Bœuf & Truffe d'été fraîche	21-
Chips truffés & Radis	
Dos de Saumon Royal Fumé façon Sashimi	19-
Wasabi & Gingembre	
Déclinaison autour de la Tomate & Burrata (V)	17-

Gault&Millau

Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service. Merci.



Nos Plats

Sole Meunière	38-
Purée de Pdt	
Salade d'été aux Scampis Géants	26-
Filet de Lotte à l'Armoricaine «1997»	32-
Poireau & Pdt	
Magret de Canard à l'Orange	27-
Jardinière & Pommes Dauphines	
Joues de Porc braisées à la Bière	25-
Jardinière & Purée de Pdt	
Faux Filet Grillé <i>Irish Prime Beef</i>	30-
Sauce Béarnaise & Pommes Pailles	
Le Cordon Bleu de Veau Sauce à la Crème	30-
Jardinière & Pommes Dauphines	
Chili Sin Carne (V)	22-
Cracker de Riz & Salade d'Herbes	

Gault&Millau

Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service. Merci.



Nos Desserts

Dame Blanche comme Autrefois 10-

Le Café Glacé 10-

Tartelette aux Fraises 10-

Meringue

Crème Brûlée à l'Ancienne 10-

Tarte Tatin à l'Abricot & Romarin 12-

Crème Allégée & Sorbet Abricot

Nougat Glacé au Miel d'Oranger 10-

Gault&Millau

Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service. Merci.

