

Nos Entrées

Velouté de Châtaignes	14-
Bacon & Noix	
6 Escargots au Beurre d'Ail	16-
Escalopes de Foie Gras snackées	24-
Granny Smith & Brioche	
Langoustines snackées à l'Orange	29-
Ail Noir, Chanvre & Shiso	
Chèvre Chaud <i>Berdorfer</i> au Panko & Copeaux de Légumes (V)	21-
Vinaigrette Miso & Miel d'Acacia	

Gault&Millau



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

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.



Nos Plats

Sole Meunière	48-
Pdt	
Dos de Cabillaud au Chorizo « Bellota »	36-
Confit de Poivrons & Pdt écrasées	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	34-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Rognon de Veau à la Moutarde	28-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Filet de Biche Sauce Grand Veneur	34-
Chou Rouge & Pommes Croquettes	
L'incontournable Cordon Bleu de Veau à la Crème	34-
Jardinière & Pommes Dauphines	
Tofu Curry et Mangue grillé V	26-
Sauce Miso - Crème de Chou-fleur - Légumes grillés	

Gault&Millau



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

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.



Nos Desserts

Dame Blanche comme Autrefois	12-
Le Café Glacé	10-
Crème Brûlée à l'Ancienne	10-
Café Gourmand	14-
Nougat Glacé au Miel d'Oranger	12-
Tartelette aux Framboises	12-

Gault & Millau



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

Une carte d'allergènes est à votre disposition. Merci.

