

Nos Entrées

Bisque de Langoustines	17-
Croûtons	
6 Escargots au Beurre à l'Ail	17-
Carpaccio de Veau au Sésame	22-
Mesclun & Parmesan	
Escalopes de Foie Gras snackées	26-
Granny Smith & Brioche	
Carpaccio de Betterave Rouge V	22-
Œuf de Caille & Vinaigrette à la Truffe	
2 Croquettes volent au Vent	21-
Mâche & Mangue	

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	49-
Pdt	
Dos de Cabillaud	36-
Fenouil & Sauce Hollandaise	
Filet de Bœuf <i>du Terroir</i> au Poivre Concassé	36-
Jardinière & Pommes Croquettes	
Joues de Porc braisées à la Bière <i>Battin Brune</i>	29-
Jardinière & Pommes Château	
Côte de Veau <i>Dryaged</i> aux Morilles	38-
Jardinière & Pommes Pont-Neuf	
Lard maigre 36heures	30-
Sauce Yakitori & Pommes Dauphines	
Quiche aux Asperges V	26-
Sauce Miso - Salade	

Gault&Millau



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

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



Nos Desserts

Notre Dame Blanche V 14-

Valrhona Oriado – Crème Chantilly – Cigarette Russe

Crème Brûlée à l’Ancienne V 12-

Nougat Glacé au Miel d’Oranger V 12-

Café Gourmand 14-

Tartelette aux Framboises V 14-

Sorbet Framboise

Nos Sorbets & Glaces 3- par boule

Mokka – Vanille – Nutella V

Bergamote – Framboise - Mangue

Gault & Millau



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

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

