

POUR DEBUTER

Le saumon des îles Féroé

Saumon légèrement fumé, velours de fenouil et mélange de salade 30€

La Saint-Jacques

Carpaccio de Saint-Jacques, marinées au citron caviar et herbes fraîches 30€

Le foie gras

Terrine de foie gras de canard, chutney de figues et ses fruits frais 30€

L'œuf



28€

Mes œufs parfaits, cuit en basse température, sauce en meurette et garniture bourguignonne

MENU enfant 25 €

Jusqu'à 12 ans, (1 plat au choix dans la carte, en petite portion + 1 dessert au choix)

POUR CONTINUER

Les plats

Le homard

Homard poché dans un bouillon au citron vert, purée de panais et jus de têtes pressées 40€

La Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques dorées à la plancha, beurre blanc aux agrumes et poireaux 38€

Le poulet fermier

Suprême de poulet fermier, sauce aux morilles et vin Jaune, champignons et écrasé de pommes de terre 38€

Le filet de bœuf Charolais

Filet de bœuf façon Rossini, foie gras poêlé, sauce aux truffes, écrasé de pommes de terre et champignons 40 €

AVANT LES GOURMANDISES

Plateau de fromages frais et affinés des maisons Delin, Gaugry 12€

Brillat-Savarin aux truffes



12€

POUR FINIR, le bouquet final

Le café

*Tiramisu au café, mascarpone et croustillant aux
amandes*

15€

Le chocolat

*Tuile chocolat noisettes, mousse chocolat Guayaquil et
glace caramel et fève de Tonka*

15€

L'ananas

*Tartare d'ananas Victoria, sirop à la fève de Tonka,
sorbet à la mangue*

15€

Le soufflé chaud

Soufflé chaud au Grand Marnier

18€

Les menus

Menu en 3 créations 52€
entrée - plat - dessert

Menu en 4 créations 55€
entrée - plat - fromages - dessert

Menu en 5 créations 65€
entrée - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 6 créations 75€
2 entrées - poisson - viande - fromages - dessert

Menu en 7 créations 85€
2 entrées - poisson - 2 viandes - fromages - dessert

Menu en 8 créations 95€
Laissez-vous guider par le Chef

Menu en 9 créations 105€
Laissez-vous guider par le Chef

L'accord des vins

3 verres de vin 35€

4 verres de vin 45€

5 verres de vin 55€

Chef **Christian Quenel**, Maître Restaurateur, vous propose du lundi au vendredi midi, sauf jours fériés

Entrée, plat ou plat, dessert 30 €

Entrée, plat, dessert 33€