

Notre Carte

Première Assiette, Starter

Crème de Lentille, Foie Gras Mi-Cuit et Espuma Fumé 16 €
Cream Lentil, Foie Gras, Smoked Espuma*

*Saumon Fumé, Tartare de Radis et Mangue 18 €
Smoked Salmon, Fresh Radish and Mango*

*Foie Gras Mi-cuit, Coteaux de l'Aubance, Chutney de Saison 21 €
Foie Gras, Coteaux de l'Aubance, Season Chutney*

*Raviole de Fromage de Vache et Epinard 14 €
Cow Ravioli, Spinash*

Deuxième Assiette, Second Plate

Poisson du jour, Mousseline de Céleri Rave, Emulsion Betterave 21 €
Fish on the day, Celery Houseline Celeriac, Beet Emulsion*

*Pavé de Bœuf, Pomme de Terre Montée à l'Huile de Noix, Sauce au vin rouge 24 €
Beef Filet, Potato Mousseline with Walnut Oil, Wine Sauce*

*Rond de Sous Noix de Veau, Légumes façon Ragoût et Pomme Confite, Jus de Viande 25 €
Round of cushion of veal, Stew-style Vegetables, Candied Apple, Meat Jus*

Troisième Assiette, Third Plate

*Plateau de Fromages 15 €
Cheeses Plate*

Dernière Assiette, Dessert

Fondant Chocolat Max Vauché 11 €
Chocolate Fondant Max Vauché*

*Poire Pochée au Thé, Cacahuètes 12 €
Poached Pear with Tea, Peanuts*

*Orange sanguine, Pistache, Mangue 12 €
Blood Orange, Pistachio, Mango*

Suggestions

Carpaccio de Bœuf, Pesto, Pignon de Pin, Salade Verte 16 €
Beef Carpaccio, and Green Salad

Salade du Jour 18 €
Salad of the day

Assiette de Frites Maison 5 €
French Fries

Coupe Glacée, deux boules 9 €

Menu Enfant 18 €
(de 3 à 11 ans inclus)

Salade de Saumon Fumé 7 €
ou

Salade de Chèvre Chaud 6 €

-

Filet de Bœuf et Frites Maison 10 €
ou

Fish and Chips 10 €

-

Fondant au Chocolat 5 €
ou

Coupe Glacée Barbapapa et Smarties 5 €

Boeuf et Veau nés, élevés et abattus en France
Foie gras d'origine Européenne