

MENU ENTRÉE /PLAT OU PLAT/DESSERT 38€ (uniquement le midi)

MENU ENTRÉE/PLAT/DESSERT 48€

À la carte : Entrée 16€ / Plat 27 € / Dessert 12€

Les Entrées

Pâté en croute veau & porc, morilles

Velouté d'artichaut & truffe **V**

Foie gras au Gewurztraminer

Tartare de Saint Jacques au citron vert & huile d'herbe

Foie gras à l'anguille fumée & vodka, caviar

+5€

Ceviche de homard verveine & kumquat

+5€

Les Viandes

Pavé de cerf, sauce grand veneur & mille-feuille de pommes de terre

Carré d'agneau rôti, purée de potimarron & courge, sauce aux morilles

Suprême de pintade, pommes de terre ratte & châtaignes, sauce aux figes

Filet de bœuf, pomme Anna, sauce forestière (Rossini supplément 3€)

Filet mignon de porc braisé à la sarriette & pomme de terre ratte, jus demi-glace

Entrecôte Japonaise (300gr) & pommes de terre confites, sauce béarnaise

+5€

Les Poissons

Filet de sole à la verveine, agrumes & fenouil confit

La Saint Jacques juste snackée & fondue de poireaux, truffe

Le risotto au homard bleu

+5€

Plat Végétarien

Le gratin de coquillettes aux morilles et truffe **V**

Les Douceurs

L'entremet de brie de Meaux & truffe

L'entremet au cantal AOP & cerises noires corse

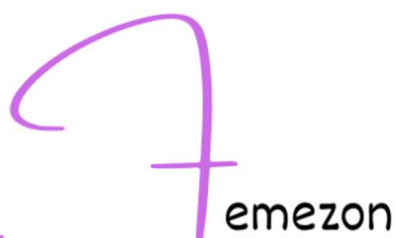
La tatin au caramel de beurre salé & crème de noix

Le délice chocolat dulcey

La figue en déclinaison duja pistache & meringue

+2€

Prix net en Euros, taxes et services compris. Tous nos plats sont faits maison et élaborés à partir de produits bruts.
Nous mettons à disposition les informations relatives aux allergènes.


f emezon