

Menu carte tradition

37 € ttc

Le foie gras de canard cuit en terrine, un chutney ^{1,6,10} 16€

Ou

La tartelette de caille à l'œuf parfait, truffe d'été ^{6,8,1,10} 18€

Ou

Le saumon fumé par nos soins servi sur une gaufre de pomme de terre
et crème aigrelette ^{3,7,4,1,10} 19€

Le tournedos de bœuf à la plancha, sauce au poivre vert ^{7,9} 30€

Ou

Le dos de cabillaud en croûte de noisettes ^{4,7,8} 18€

Ou

La côte de veau rôtie en basse température, sauce foie gras ^{7,9} 19€

Le damier aux deux chocolats de chez Valrhona ⁸ 6€

Ou

Le racherin contemporain agrumes mangue ^{6,1,7,8,8} 6€

Ou

Le tiramisu à la fraise ^{7,8,6} 6€

* notre liste de produits allergènes est à votre disposition à l'entrée du restaurant