

Les entrées

- Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 19,50
- Tartare d'agneau aux épices berbères . . . 20,50
- Tartare de cerf rouge à l'orientale, pacanes et graines de sésame . . . 20,50
- Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 21,50
- Escalope de foie gras de canard, confiture de rhubarbe et pain brioché . . . 27,50
- Ris de veau, purée aux lardons, sauce au foie gras de canard . . . 20,50
- Tomates aux escargots et à l'huile d'olive . . . 17,50
- Salade du marché aux herbes . . . 14,50

Nos plats au rythme des saisons

Poisson selon l'arrivage

- Noix de ris de veau rôti, sauce au thym, purée aux lardons. . . 40,50
- Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, purée au collier d'agneau . . . 51,50
- Suprême de canard, ravioles de confit de canard, sauce à l'orange . . . 36,50
- Filet mignon de veau, ravioles au foie gras de canard et sauce au xérès . . . 39,50
- Médallions de cerf, purée de carottes fumées, beurre maître d'hôtel . . . 45,50
- Filet mignon de boeuf, polenta blanche, sauce à la pâte de truffes . . . 45,50

Tous nos plats peuvent être accompagnés
d'une escalope de foie gras de canard poêlée
+ 18,00