

Les entrées

- Tartare de saumon à l'huile de truffes . . . 21,00
- Tartare d'agneau aux épices berbères . . . 22,00
- Tartare de cerf rouge à l'orientale, pacanes et graines de sésame . . . 22,00
- Tartare de thon rouge, pois verts au citron, crème au fromage de chèvre . . . 23,00
- Escalope de foie gras de canard, confiture de rhubarbe et fraises, pain brioché . . . 29,00
- Ris de veau, risotto aux cèpes, sauce au foie gras de canard . . . 22,00
- Tomates aux escargots et à l'huile d'olive . . . 19,50
- Salade du marché aux herbes . . . 15,50

Nos plats au rythme des saisons

Poisson selon l'arrivage

- Noix de ris de veau rôti, sauce au thym, risotto aux cèpes. . . 42,50
- Carré d'agneau rôti, jus aux herbes, purée au collier d'agneau . . . 54,50
- Filet mignon de veau, ravioles au foie gras de canard et sauce au xérès . . . 42,50
- Suprême de canard, ravioles de confit de canard, sauce au miel et aux épices . . . 38,50
- Médallions de cerf, purée de betteraves aux framboises, sauce aux baies sauvages . . . 46,50
- Filet mignon de boeuf, polenta blanche, sauce à la pâte de truffes . . . 49,50
- Côte de bœuf vieillie, purée de carottes fumées, sauce au vin rouge . . . 58,00

Tous nos plats peuvent être accompagnés
d'une escalope de foie gras de canard poêlée
+ 20,00