

À PARTAGER

Les deux rillettes : saumon & porc	18€
Roastbeef en chiffonnade	12€
<i>Finement tranché, sauce tartare</i>	

ENTRÉES

Œuf parfait	16€
<i>Champignons de saison & beurre noisette</i>	
Foie gras mi-cuit au torchon	25€
<i>Chutney pomme-poire</i>	
Saumon mi-cuit mariné	23€
<i>Céleri rémoulade & raifort</i>	
Velouté de potimarron	19€
<i>Tartine de comté gratinée, jambon cru & éclats de châtaigne</i>	
Escargots en persillade (x12)	18€

SALADES

Salade d'endives & Roquefort	21€
Salade César	26€
<i>Poulet rôti, œuf mollet, chips de pain & parmesan</i>	

Notre Chef Mathieu Vastel et sa brigade cuisinent chaque plat sur place, à partir de produits frais et de saison.

PÂTES & RIZ

Risotto aux champignons	25€
<i>Émulsion de persil</i>	
Linguine au homard, bisque réduite	68€

VIANDES

Saucisse au couteau & purée	25€
Chou farci de veau, bouillon corsé	31€
Bavette à l'échalote & purée pomme paille	29€
Châteaubriand Rossini, sauce madère	49€
Vol-au-vent de volaille, crémeux de langoustine	35€
Côte de bœuf maturée & os à moelle farci	130€
<i>Pièce pour 2 personnes — environ 1 kg à 1,3 kg</i>	

POISSONS

Lotte façon blanquette & légumes de saison	26€
Saint-Jacques	28€
<i>Tombée de poireau & gnocchis, émulsion parmentier</i>	
Turbot & topinambour, jus corsé	36€
Sole meunière, beurre noisette	65€

LES PETITS EXTRAS

Poêlée de légumes de saison	6€
Purée maison	6€
Frites croustillantes	6€
Salade à l'ail	6€

MENU ENFANT

1 plat & 1 garniture

*Pêche du moment ou pièce du boucher
Garniture au choix : frites, purée ou légumes*

Sirop & boule de glace

16€

DESSERTS

Crème brûlée	12€
Riz au lait, confiture de lait & crème montée au mascarpone	14€
Mi-cuit au chocolat 70%, tuile cookie & glace chocolat	15€
Mont blanc, crème de marron	12€
Profiteroles	12€
Tarte Tatin, sorbet à la crème fleurette	15€