

CARTE

LES ENTREES

Croustillant de foie gras de canard poêlé, boudin noir, rhubarbe, Porto et airelles 19 EUR
(Plat signature)

Carpaccio de bœuf véritable coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, basilic, olives
17 EUR

Carpaccio de St Jacques, tomate caviar, poudre de pecorino à la truffe, émulsion wasabi
19 EUR

Poêlée de ris de veau cœur façon bruschetta, panais, lard grillé, jus réduit aux cèpes 19 EUR
(Plat signature)

Duo de croquettes fromage 13 EUR, crevettes 17 EUR (mixte 15 EUR)

LES PLATS

Sole (environ 350 gr) simplement meunière, pommes frites et mayonnaise 29 EUR

Tartare de bœuf irlandais haché minute, pommes frites 24 EUR

Poêlée de ris de veau cœur façon bruschetta, panais, lard grillé, jus réduit aux cèpes 29 EUR
(Plat signature)

Noix d'entrecôte irlandaise grillée beurre maître d'hôtel, pommes frites 29 EUR
(autre sauce +5 EUR)

Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel 25 EUR
(autre sauce +5 EUR)

En cas d'allergie ou intolérance alimentaire, le responsable de salle pourra vous
renseigner quant à la composition des mets