

CARTE » LES CLASSIQUES »

LES ENTREES

Croustillant de foie gras de canard poêlé, boudin noir, rhubarbe, Porto et airelles 21 EUR
(Plat signature)

Carpaccio de bœuf véritable coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, basilic, olives de Taggiasche 18,50 EUR

Carpaccio de noix St Jacques, tomate caviar, poudre de pecorino, émulsion wasabi
19,50 EUR

Rissolé de ris de veau cœur, feuilleté de champignons des bois, crème légère tartufata,
lard grillé 22 EUR
(Plat signature)

Duo de croquettes fromage 15 EUR, crevettes 18,50 EUR (mixte 17 EUR)

LES PLATS

Sole (environ 350 gr) simplement meunière, pommes frites et mayonnaise 35 EUR

Tartare de bœuf irlandais haché minute, pommes frites 26 EUR

Rissolé de ris de veau cœur, feuilleté de champignons des bois, crème légère tartufata,
lard grillé 32 EUR
(Plat signature)

Noix d'entrecôte irlandaise grillée beurre maître d'hôtel, pommes frites 32 EUR
(autre sauce +6 EUR)

Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel 27 EUR
(autre sauce +6 EUR)

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