

# **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 aux cèpes,  
lard grillé 23 EUR  
(Plat signature)

Duo de croquettes fromage 15 EUR, crevettes 19,50 EUR (mixte 18 EUR)

## **LES PLATS**

Sole (environ 350 gr) simplement meunière, pommes frites et mayonnaise 37 EUR

Tartare de bœuf irlandais haché minute, pommes frites 27 EUR

Rissolé de ris de veau cœur, feuilleté de champignons des bois, crème légère aux cèpes,  
lard grillé 34 EUR  
(Plat signature)

Contrefilet de boeuf grillé beurre maître d'hôtel, pommes frites,  
quelques légumes de saison 34 EUR  
(autre sauce +6 EUR)

Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel, pommes frites,  
quelques légumes de saison 28 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