CARTE » LES CLASSIQUES »

LES ENTREES

Croustillant de foie gras de canard poêlé, boudin noir, rhubarbe, Porto et airelles 24 EUR
(Plat signature)

Carpaccio de bœuf véritable coupé au couteau, tomates séchées, parmesan, basilic, olives de Taggiasche 20 EUR

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

Rissolé de ris de veau cœur, feuilleté de champignons des bois, crème légère aux cèpes, lard grillé 24 EUR
(Plat signature)

Duo de croquettes fromage 16 EUR, crevettes 20 EUR (mixte 18 EUR)

LES PLATS

Sole (environ 350 gr) simplement meunière, pommes frites et mayonnaise 38 EUR

Tartare de bœuf irlandais haché minute, pommes frites 28 EUR

Rissolé de ris de veau cœur, feuilleté de champignons des bois, crème légère aux cèpes, lard grillé 38 EUR
(Plat signature)

Râble de lièvre façon Arlequin 35 EUR

Pièce de bœuf grillée beurre maître d'hôtel, pommes frites,
quelques légumes de saison 29 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

Pour les tables à partir de 8 personnes, nous vous demandons de limiter vos choix à 4 entrées, 4 plats consistants et 4 desserts différents. Merci de votre compréhension.