



La Carte

Les Entrées

- Le Tartare de Thon Rouge aux Piments Doux d'Espelette 18,50 €
Le Foie Gras de Canard Maison en Strate aux Quetsches 18 €
Le Saumon « Bomlo Prima » de Norvège Fumé par Nos soins 18 €
Les Queues de Gambas en Tempura, Petite Salade Craquante, Vinaigrette au Soja
& Sauce Aigre-Douce 19 €
Les Escalopes de Foie Gras de Canard Poêlées au Citron Vert 23 €

Les Plats

- Le Filet de Sandre Vieux Strasbourg, Nouilles au Foie Gras 26 €
Les Noix de Saint-Jacques rôties aux Girolles Fraîches 26 €
Le Blanc de Turbot Sauvage Rôti, Beurre Blanc au Vinaigre de Citron 32 €
Le Carré d'Agneau rôti aux Epices Tandoori 25 €
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Simplement Grillée, Jus Court aux Champignons 26 €
La Noix d'Entrecôte de Bœuf Angus d'Irlande, Sauce Béarnaise (300 g) 32 €
Le Filet de Bœuf Simmental (180 g) aux Morilles 32 €



MENU à 28 €

La Soupe de moules de Bouchot Safranée
Ou
La Salade Folle au Magret de Canard Séché

La Mousseline de Poissons Maison, Sauce Ciboulette
Ou
La Cuisse de Canard Confite au Chou Vert

Le Soufflé Glacé à la Mirabelle, Coulis de Framboise

*Toutes nos viandes bovines sont certifiées d'origine hors pays sous embargo, naissance, élevage et abattage.
La traçabilité de leur origine est à votre disposition auprès du responsable du restaurant. (Décret 2002-1465 du 17/12/2002)*

*La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse,
n'hésitez pas à la demander ou vous renseigner auprès de notre personnel.*



Les Suggestions du Chef :

Le Gourmandin de Foie Gras, Mitonnée de Pied de Cochon
Et sa petite Salade à la Vinaigrette de Truffes 18 €
Le Jambon Ibérique « Pata Negra » 36 mois de la Maison Martin 29 €
Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes du Pays 18 €

Le Dos d'Esturgeon Rôti aux Lentilles Vertes du Puy 23 €
Les Tripes aux Morilles, Pomme Vapeur 21 €
Le Filet Mignon de Veau aux Girolles 26 €
Le Dos d'Esturgeon Rôti aux Lentilles Vertes du Puy



MENU à 36 €

Le Foie Gras de Canard en Strate aux Quetsches
Ou
Le Capuccino d'Escargots aux Cèpes du Pays
Ou
Le Gourmandin de Foie Gras, Mitonnée de Pied de Cochon, Salade à la Vinaigrette de Truffes
Ou
Le Tartare de Thon aux Piments Doux d'Espelette
Ou
Les Queues de Gambas en Tempura, Sauce Aigre-Douce (**sup. +3 €**)

Le Magret de Canard Landais Rôti aux Epices Douces
Ou
Le Suprême de Pintadeau Fermier Rôti, Sauce au Vieux Porto
Ou
Le Dos d'Esturgeon Rôti aux Lentilles Vertes du Puy
Ou
Le Pavé de Dorade Royale Sauvage Rôti
Et son Beurre Blanc au Vinaigre de Citron de Menton (**sup. +5 €**)
Ou
La Pluma de Cochon Noir Ibérique Grillée, Jus Court aux Champignons (**sup. +5 €**)

Dessert au Choix