

Nos Suggestions

Entrées

Le Jambon "Noir de Bigorre"	26 €
36 mois d'Affinage, env. 80 gr.	
Le Foie Gras du Sud-Ouest	28 €
En Escalopes Poêlées au Citron Vert, Gaufrette Croustillante	
Les Morilles Fraîches de Champagne	24 €
Farcies à l'Ail des Ours de nos Forêts, Œuf Parfait, Sauce au Vin Jaune	

Plats

La Côte de Bœuf Française	56 € / Pers
"Holstein" Minimum 40 Jours de Maturation Pour 2 Personnes, Environ 1,2 Kg	
Le Barbut Sauvage et Caviar Oscietre	46 €
Le Filet Rôti, Écrasé de Pomme de Terre à l'Ail des Ours, Asperge Verte, Beurre Blanc	
Le Risotto aux Asperges	26 €
Riz " Carnaroli " Crémeux au Parmesan Asperges Vertes et Blanches	