

Notre Carte

Les Entrées >>>

Le Finger de Foie-Gras du Sud-Ouest et gelée de fruits de la passion, chutney d'oignon rouge	20,00€
Les Saint-Jacques, petits légumes et bouillon émulsionné au vadouvan	20,00€
Les Ris de Veau cuits meunière et la déclinaison de cèpes	27,00€
Les Langoustines en kadaïf, chou-fleur violet et oranges	25,00€

Les Plats >>>

Le Homard aux légumes du moment, copeaux de truffe et son consommé	40,00€
Le dos de Cabillaud rôti, purée de pommes de terre, radis red meat lactofermentés	34,00€
Les côtes de Biche, Topinambours poêlés aux noisettes, mousseline de butternut et choux de Bruxelles, jus de Biche	35,00€
Le contre-filet de Bœuf Black Angus poêlé, purée de panais à la truffe, carottes parisiennes et quinoa en salade aux herbes aromatiques	30,00€

Les Desserts >>>

Le Chariot de fromages Belges et Français et ses accompagnements	12,00€
La Tartelette aux pommes Golden caramélisées, caramel au beurre salé, mousse de pommes et sorbet au cidre	10,00€
La Crème au chocolat noir, sablé aux fruits secs, tuile au miel et glace pop corn	10,00€

*Merci de nous signaler toute allergie ou intolérance,
car nous pouvons utiliser dans certaines préparations des allergènes comme les arachides, gluten, lactose, crustacés...
Nos Viandes proviennent de l'Union Européenne*