

Entrées

- Tartare de Daurade royale, Vinaigrette Betterave Xeres, Crème de Raifort 9
- Tatin d'Endives caramélisées, Bleu et Noisettes torréfiées, Marmelade de Cerises 9,5
- Cappuccino de Potiron et Amaretto, Vert de Mâche Brioche maison à la Châtaigne 8,5
- Croustillant de Pied de Cochon et sa confiture d'Oignons, Glace à la Moutarde à l'ancienne 9,5
- Pressé de Foie Gras et Topinambour, fine Gelée Miel et Pimentos 13

Plats

- Coquilles Saint Jacques rôties, Risotto Iberique, Jus d'agrumes 20
- Mille-feuille de Thon et Foie gras de canard poêlés, Mousseline de Patate Douce 22
- Pintade, Farce fine au Foie Gras, Fondue de Potiron à la Ventrèche fumée 18
- Croustillant d'Agneau au caviar d'Aubergines sur une croute de Roquette, Pommes Grenailles aux Oignons doux 21

Fromage du moment

5

Desserts Maison

- Coulant chocolat grand cru Guanaja et sa crème légère Vanille bourbon (à commander en début de repas) 8
- Verrine de Crème parisienne aux Fruits de saison, Chantilly au Chocolat Grand Cru 8
- Russe au Praliné (Recette de Jean-Paul Heynard) et sa Glace Café Expresso 8
- Brioche Maison façon Pain perdu, Glace Lait d'Amande 7,5

Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits frais

Formule enfant (<10 ans) : 1 Plat + 1 boule de glace 8€ Prix Nets exprimés en Euros / Service Compris