

Notre Carte



Entrées

Foie Gras aux torchons, mousseline d'artichaut et tuile de pain d'épice	15,00€
Effiloché de raie sur galette de poireaux	12,00€
Fine tranche de langue de bœuf sur céleri et pomme rémoulade	13,00€
Rillettes de truite, blinis de châtaignes et petites pousses	12,00€
Croustillant d'escargots sur lit d'épinard, crème d'ail doux	15,00€
Filet de rouget sur salade de fenouil aux agrumes	14,00€

Plats

Poissons

Pavé de thon albacore à la niçoise	18,00€
Filet de daurade sur fondue de fenouil, beurre monté à la badiane	19,00€

Viandes

Suprême de volaille aux écrevisses et son gâteau de foie	17,00€
Joues de porc braisées au citron et cumin	16,00€
Épaule d'agneau braisée 5h, mousseline de topinambour	21,00€
Faut filet à la moelle, sauce bordelaise	19,00€

Desserts

Assiette de fromages	5,00€
Desserts du jour «Maison» au choix	6,00€

Tous nos plats sont servis avec garnitures

L'intégralité des plats présentés sur notre carte sont faits «maison» par notre chef