

Menu

Formules

<i>Entrée + Plat + Dessert</i>	44€
<i>Entrée + Plat ou Plat + Dessert</i>	38€



Entrées 18€

Cocktail de tourteau et crème d'avocat, purée de poivrons rouges (2€ supplément)

Saumon confit à l'huile d'olive, marmelade au citron vert

Risotto au potiron et Grana Padano, poitrine fumée croustillante (+ 3€)

Velouté de rutabaga au miel du « Potager du roi » châtaignes et artichauts rôtis 13€*

Marbré de foie gras, jambon blanc au sel de Guérande et chutney de mangues (+ 2€)

Salade de burrata et culatello, cœurs d'artichauts à la grecque



Plats 27€

Filet de cabillaud rôti, pommes de terre écrasées, sauce raifort

Turbot rôti « a l'os », fricassée de champignons et légumes pistou basilic et persil (+4€)

Sandre gratiné au vieux comté, fenouil au jambon cru, vinaigrette au curry

Bavette de Black Angus, pommes rattes, salade et sauce béarnaise (+4€)

Filet de Canard rôti, cuisse confite, chou braisé et haricots verts 25€*

Duo d'agneau, carré rôti et cou braisé, purée de pommes de terre au basilic et carottes



Légumes 5€

Pommes de terre rôties
Purée de pommes de terre
Légumes de saison sautés
Fricassée de haricots verts
Carottes au beurre



Caviars

« Caviar Oscière Pétrossian 'traditionnellement garni' »

30g - (160€) 140€ *

50g - (250€) 220 € *

Brunch à 55 € tous les dimanches de 12h00 à 15h30

* Prix avec le changement de la TVA à 5.5%



Desserts 12€

Panacotta aux parfums de fruits

Sablé croquant au chocolat caramel

Riz au lait à la poire façon tatin

Tiramisu acidulé à la mandarine et au Grand Marnier

Crème légère au café torréfié, biscuit moelleux au chocolat Manjari 9€*

Sélection de fromages

Brunch à 55 € tous les dimanches de 12h00 à 15h30

*** Prix avec le changement de la TVA à 5.**