

Entrées

Lotte avec lard fumé, tagliatelle de carottes, bouillon avec Tomates 20.00

Filet de merlan grillés avec les jeunes carottes, chou-fleur, navets et sauce vin blanc 18.00

Vitello tonato 19.00

les classiques

Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de Gran Padano
salade mixe aux câpres pommes 17.00

Croquette aux crevettes grises, pure en classique 16.00

Escalope de foie gras de canard poêlée, toast de brioche,
petits oignons et sauce aux Granny Smith 22.00

Nous travaillons uniquement avec des produits frais, veuillez nous excuser s'il nous manque quelques approvisionnement du marché

Plats consistants

Bœuf cuit à basse température avec brocoli, haricots extra-fins, rösti de pommes de terre et fonds à l'ail noire 27.00

Pigeonneau avec pommes de terre rissolée asperges vertes, céleri rave et coulis de petits pois 28.00

T-bone de veau avec fenouille, petits pois, crosne et gratin de pommes de terre 29.00

les classiques

L'entrecôte de bœuf « Hereford », laitue avec tomates 28.00

Sauces au choix : Béarnaise, choron, poivre, archiduc 3.00

Filet Saint Pierre (Zeus faber) avec courgettes, tomate, caviar d'aubergine et pâtes au pesto 29.00

Aile de raie "Meunière", avec beurre noisette, câpres et mousseline de pommes de terre 24.00

Sole avec julienne de légumes, pommes duchesse et sauce de beurre blanc 35.00

La cuisine est un artisanat, l'artisanat exige de la patience,
profiter de l'instant.

Déjeuner d'affaires (2 plats) 20.00