

Entrées

Tartare de charolais aux couteaux avec avocat 18.00

Ravioles de crabe et scampi, fondu de poireaux, asperge verte, fèves et bouillon 19.00

Veau et thon « vitello tonato » 19.00

Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de Gran Padano
salade mixe aux câpres pommes 18.00

Croquettes de crevettes, pur et classique 17.00

Foie gras de canard au nectarines et vin jaune 25.00

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

Plats consistants

Perdreau, butternut, cèleri rave, haricots verts
et croquettes de pommes de terre 30.00

Pavé de merlu du cap avec peau, scaroles, purée de potiron, mousseline
de pommes de terre et petits pois 29.00

Aile de raie "Meunière", avec beurre noisette, câpres et
mousseline de pommes de terre 28.00

Sole meunière, salade potagère avec copeaux de Parmesan 35.00

Filet pur de bœuf « Hereford », salade saisonnière 33.00

Entrecôte de bœuf « Hereford », salade saisonnière 31.00

Sauces au choix : Béarnaise, choron, poivre vert, archiduc 3.50

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

Déjeuner d'affaires (2 plats) 23.00