

le sucré

Un dessert sur notre chariot = 10 euros

Dessert du jour = 10 euros

Fruit frais de saison au naturel = 12 euros

Mi-cuit au chocolat, glace vanille maison,
à partager pour 2 personnes = 16 euros

Mille-feuille à la vanille de Madagascar, caramel demi sel = 12 euros

Assiettes de sorbets et glaces maison = 12 euros

Madeleine... = 2 euros



les vins

Les Vins au verre = 12 cl

Le Champagne

Champagne Domaine Déhu Blanc = 14 euros

Champagne Billecart Salmon Blanc = 15 euros

Champagne Domaine Déhu Rosé = 16 euros

Les Blancs

Touraine Sauvignon 2016, Domaine JM Penet = 6 euros

IGP Pays d'Oc Viognier Elisabeth 2016 = 6 euros

Saint Vêran 2015, Domaine des deux Roches = 8 euros

Bordeaux 2015, La Sémillante de Sigalas = 10 euros

Les Rouges

Côtes du Rhône 2015, Domaine Lafond = 6 euros

Médoc 2010, Château Lacombe Noaillac, cuvée Lucie = 8 euros

Bourgogne 2016, Chaume ronde, Danjean-Berthoux = 8 euros

Saint Julien 2014, Les Fiefs de Lagrange = 16 euros

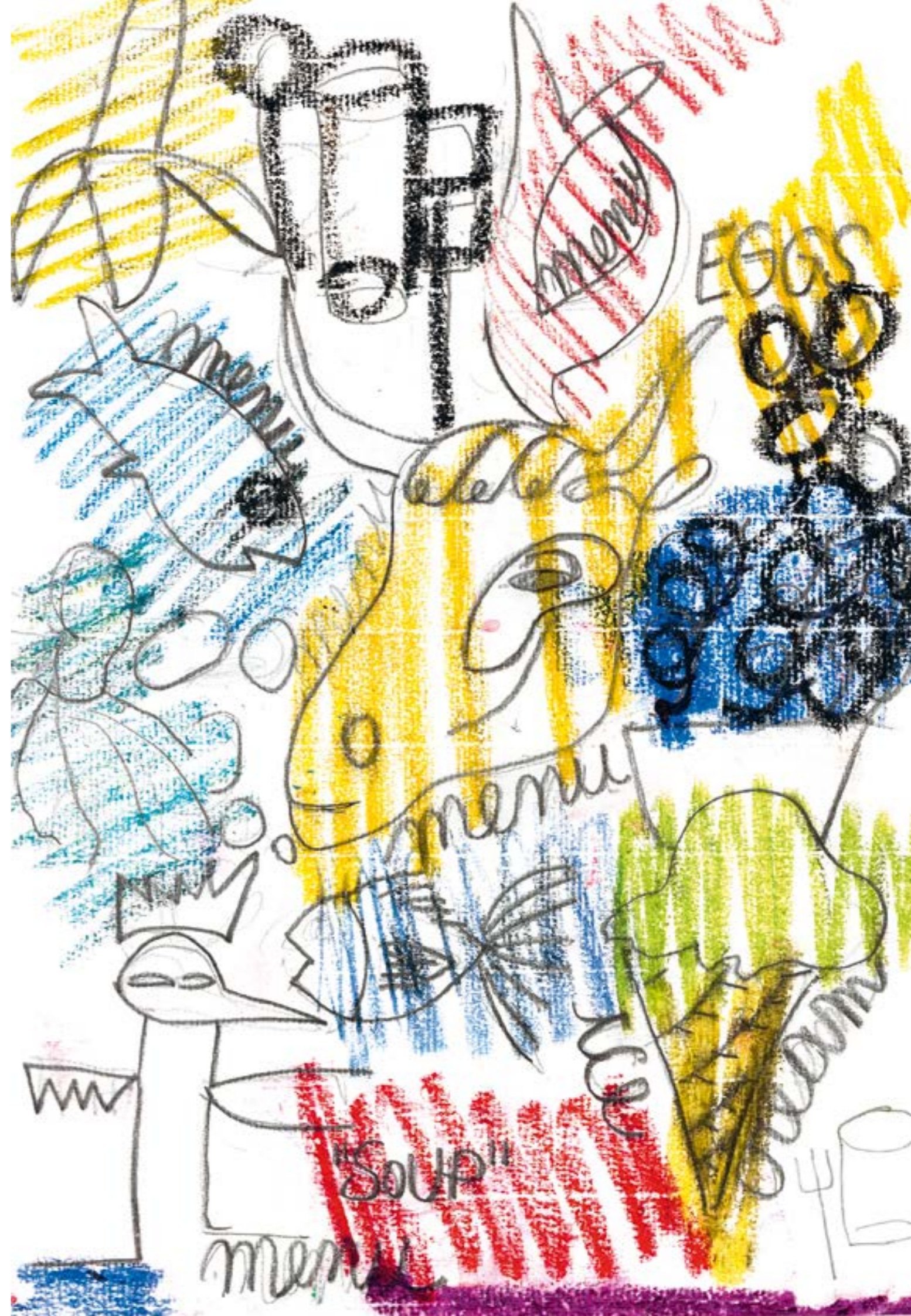
Le Rosé

Corse Parallèle Casanova = 8 euros

Une douceur pour le dessert

IGP Côtes de Gascogne 2014, Domaine de Miselle = 8 euros

Banyuls 2013, Rimage Domaine Pietri Geraud 8cl = 10 euros





Entrée du jour = 12 euros

Encornets dorés au beurre café de Paris et olives de Kalamata = 16 euros

Emincé d'artichauts petits violets acidulés,
copeaux de vieux parmesan = 14 euros

Asperges vertes de la ferme de Nogaret voilées au lard de Colonnata,
jaune de poule confit à 64° = 19 euros

Poisson d'arrivage en fines tranches à l'huile d'olive citron = 16 euros
Supplément poutargue = 4 euros

Chiffonnade tranchée au moment avec notre Berkel = 17 euros



Nos plats sont fait maison
Nos viandes sont françaises
Le bœuf angus du Royaume-Uni
Prix nets en euros, taxes & service inclus

Ravioles de homard, émulsion iodée aux herbes = 32 euros



Viande du jour = 24 euros

Suprême de volaille jaune des Landes,
fricassée de petits pois extra fins et morilles = 26 euros

Filet de bœuf Black Angus au poêlon, pommes Anna et
moëlle assaisonnée comme une béarnaise = 31 euros

Côte de bœuf Irlandaise maturée pour 2 personnes,
mousseline de pommes de terre, = 82 euros



Poisson du jour = 24 euros

Blanc de cabillaud nacré au bois de fenouil, fine ratatouille,
jus d'une bouillabaisse = 26 euros

Pavé de maigre cuisiné au plancton, coques bio de l'île de Chausey
jeunes poireaux étuvés = 27 euros

Turbotin cuit entier pour 2 personnes
Préparé meunière ou vapeur = 70 euros



Mousseline de pommes de terre à la fleur de sel = 7 euros

Pommes coin de rue = 7 euros

Légumes de saison = 9 euros

Salade de jeunes pousses et d'herbes = 6 euros

la montagne

Fromages de Monsieur Dischamp = 10 euros