

La carte

Les entrées

Le carpaccio de thon, marinade olives et agrumes, croquettes de langoustine	18€
L'assiette gourmande de saumon	18€
Le foie gras en robe de pain d'épices	20€
La cassolette de ris de veau sauce raisin Banuyls, gratiné au Bleu	24€
Les ravioles de tourteaux et granny smith, crème de curry	22€
Les lasagnes de Homard	25€
L'escalope de foie gras poêlée façon Belle-Hélène	26€
La poêlée de Saint Jacques en coquille, fondue d'endives et émulsion thermidor	24€
Les tempuras de gambas, sauce tartare	18€
La fricassée d'escargots, tatin de tomates et crème de Maroilles à l'ail	16€

Les plats

Le filet d'agneau à la sarriette, polenta et ratatouille	25€
Le filet de bœuf façon rossini	26€
Le duo de ris de veau et Saint Jacques aux Morilles	28€
Les roulés de sole au safran, écrasée de pommes de terre aux herbes	26€
Le filet de turbot aux morilles	28€
Le filet mignon de veau aux girolles	25€
Le dos de cabillaud en croûte de chorizo, beurre blanc et pétales de chorizo	22€
Le carré de porc d'antan façon Orloff	16€
L'entrecôte et sa sauce au choix	24€