

La carte

Les entrées

Le carpaccio de thon ,légumes croquants au miel	18€
Le duo de rillettes et gravlax de saumon aux agrumes	16€
Le foie gras en robe de pain d'épices	20€
Le ris de veau sauce raisins-banyuls,croquettes de bleu de Bresse	24€
Le mille feuille craquant de tourteau et son guacamole	22€
Les cannellonis de Homard gratinées au comté	25€
L'escalope de foie gras poêlée ,crumble aux fraises,jus balsamique	26€
Les Saint-Jacques croustillantes ,butternut et poitrine fumé	26€
Les tournedos de gambas au chorizo sauce safranée	18€
Les œufs pochés au saumon fumé sur blinis d'épinards	16€

Les plats

Le rôti d'agneau,jus aux herbes et polenta de ratatouille	25€
Le filet de bœuf façon Rossini	26€
Le duo de ris de veau et Saint Jacques aux Morilles	28€
Les filets de soles,croquette de risotto sauce fins légumes	30€
Le filet de turbot aux morilles	30€
Le magret de canard aux fruits rouges ,chichis de pomme de terre	22€
Le dos de cabillaud façon moules-frites	20€
Le filet mignon de porcelet grillé,émulsion de béarnaise	18€
L'entrecôte et sa sauce au choix	24€