

La carte

Les entrées

Le thon mi-cuit aux sésames, tartare de tomates, marinade aux agrumes	18€
Les cannelonnis aux deux saumons, crème aux herbes	16€
Le foie gras en robe de pain d'épices	20€
Le ris de veau sauce raisins-banyuls, croquettes de bleu de Bresse	24€
La fricassée de cuisses de grenouilles et escargots à l'ail	22€
Les lasagnes de homard	25€
L'escalope de foie gras poêlée sur tarte tatin au caramel salé	26€
Les Saint-Jacques aux quatre saveurs	26€
La poêlée de gambas aux bettraves et miel	18€
Les œufs brouillés aux truffes et ses sacristains au jambon de Serrano	16€

Les plats

Le filet mignon de Veau sur lit d'endives, crème de Maroilles	25€
Le filet de bœuf façon Rossini	26€
Le duo de ris de veau et Saint Jacques aux Morilles	28€
Les filets de soles , crevettes grises, écrassé de vitelotte , sel de guérande	30€
Le filet de turbot aux morilles	30€
Le magret de canard à l'orange vanillée	22€
Le dos de cabillaud en croûte de parmesan, sur fondue d'épinards et pommes darphin	20€
Le tartare de bœuf préparé	18€
L'entrecôte et sa sauce au choix	24€