

La carte

Les entrées

Le foie gras et confiture d'oignons aux groseilles	22.00€
Le couscous de Homard	26.00€
Le duo de tartare de bœuf maturé et tomates	24.00€
Les Saint-Jacques façon moules frites	26.00€
Le Gravlax de cabillaud, vinaigrette de tomates et Tzatzíki	18.00€

Les Plats

Le tournedos de lotte, petit chorizo grillé sauce safranée	28.00€
Le duo de ris de veau et Saint-Jacques aux Morilles	28.00€
Le magret de canard aux fruits rouge et ses pommes dauphines	20.00€
Le filet de Turbot aux Morilles	30.00€
Le filet de bœuf façon Rossini	26.00€

Les Desserts

L'assiette de Fromages affinés	8.00€
La crème brûlée à la vanille Bourbon	8.00€
Le dessert du jour	8.00€
La crêpe Suzette revisitée	10.00€
Le sablé chocolat caramel et crémeux passion	10.00€
Le Baba au rhum, façon pêche melba	10.00€
Le café gourmand	(3.00€supp/menus) 10.00€