

La carte

Les entrées

Le filet mignon de veau cuit base température façon Vitello tonnato	20 €
Le Gravlax de saumon, déclinaison de betteraves	20 €
Le Foie gras de Canard maison confiture d'oignons	22 €
Les Ris de veau sauce raisin Banyuls gratinés au bleu de Bresse	24 €
Les ravioles de Langoustines, crème saveurs truffes, chiffonnade de Jambon Speck	24 €
Les St-Jacques poêlées, comme un petit salé aux lentilles	25 €

Les plats

Le Paleron de veau cuit basse température, samoussa de Champignons	24 €
Le filet d'Agneau bardé, darphin de patate douce, jus à l'estragon moutardé	24 €
Le dos de Cabillaud comme une Blanquette	26 €
Le Filet de Bœuf façon Rossini	28 €
Le Duo de Ris de Veau et St Jacques aux Morilles	30 €
Le Turbot rôti aux Morilles	32 €