

*Pour accompagner votre apéritif, nous vous proposons de déguster,
Notre Tartine de Foie gras et Bellota. 32€*

ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT, CONDIMENT CHANTECLERC,
GELEE DE CIDRE. 29€

SOUFFLE A LA FONTINA, FOIE GRAS, ET SAUCE PERIGUEUX. 31€

RAVIOLES DE LANGOUSTINES DE CASIERS, ECUME D'ORANGE,
MENTHE POIVREE. 29€

CEVICHE DE DORADE ROYALE, CITRON CAVIAR, CONDIMENT AGRUMES. 27€

ASPERGES VERTES DE PROVENCE, BELLOTA BELLOTA,
SABAYON AU CHAMPAGNE. 29€

LE GRAND CLASSIQUE PATE CROUTE. 24€

POISSONS

AIGLE BAR EN CUISSON DOUCE, MOUSSELINE DE CHOUX FLEURS, CAPPUCINO
ET SOMITE DE BROCOLI. 36€

ST PIERRE DE NOS COTES, ECHALOTES FUMÉES, ROSACE DE POMMES DE TERRE,
BEURRE BLANC AU CHAMPAGNE. 41€

ST JACQUES DE NOS COTES NORMANDES, CONDIMENT CITRON, MOUSSELINE DE
CAROTTE A L'ORANGE ET PIÉCES DE CAROTTES DE COULEUR. 38€

VIANDES

POMME RIS DE VEAU AUX LANGOUSTINES, FREGOLA SARDA CREMEUSES, PUREE
D'AIL FUMÉ. 44€

AGNEAU DU LIMOUSIN EN CROUTE, FOIE GRAS, SAUCE PERIGUEUX. 41€

CANETTE DES DOMBES, GNOCCHIS AUX MORILLES, SAUCE DOLCE FORTE. 39€

NOTRE PAIN EST PREPARE ET CUIT A LA MAISON. ORIGINE de nos VIANDES : France, Hollande, Allemagne, et Espagne

FROMAGES

Plateau de Fromages Affinés. 16€

Fontina crémeuse à la Truffe. 16€

DESSERTS

A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

COMPOTEE DE BANANE, CRUMBLE CACAHUETE ET GRANITE PASSION. 15€

LES RELIGIEUSES AU CHOCOLAT AMER ET MANGUE, CROUSTILLANT ET
CONDIMENT MANGUE COCO. 17€

MILLE-FEUILLE DE NOS GRANDS-MERES,
CHOCOLAT AU LAIT ET PRALINE. 17€

BABAS BOUCHON AU VIEUX RHUM, CREME MONTEE AUX ZESTES. 15€

NOS SOUFFLES 16€

Cointreau, Marmelade d'Orange et
Glace Amère

Spéculos, Marmelade de Pamplémousse
et son sorbet.

Rose en Liqueur, Framboise fraîche et
Sorbet Litchi.

Limoncello, Condiment Yuzu et Sorbet
Bergamote

