

ENTREES

Le Foie Gras de Canard du père Cotte, Brioche dorée Maison, Chutney de Citron Verveine
16€

Le Pâté en Croute de Volaille, Foie Gras, Canard, Légumes Pickles
Demi Tranche 9€ / Tranche Entière 18 €

L'Oeuf Parfait façon meurettes, Champignons, croutons à l'ail
14€

Cœur de Saumon Gravlax à la Betterave et Agrumes, Coriandre, Toasts grillés à la Drach
19€

Les petits Gris de Pamfou, Crémeux d'ail fumé et Croutons
6 PIECES 10€ / LA DOUZAINNE 18€

POISSONS

Dos de Cabillaud vapeur aux Agrumes, Brocoli acidulé aux Câpres, Tartare d'Algues
21€

L'Omble Chevalier comme un aioli, Pomme au safran, Poireaux fumés
24€

Brandade de Morue crémeuse, Piquillos, Jus de viande
18€

Homard bleu entier rôti au Citron vert, Pommes Persillade, Beurre blanc au Soja
48€

VIANDES

Filet de Bœuf Limousin Rossini au sautoir/ Mousseline de Ratte / Sauce Périgieux
31€

Le Foie de veau et Rognon sauce Bordelaise, Grenailles et Pousses d'épinards
21€

La Joue de Bœuf façon Bourguignon, Carottes fondantes, Echalote confite au Vin rouge
26€

La Fameuse Côte de Bœuf limousine, Béarnaise, Pomme de terre Pont Neuf
69€/personne

Cocotte de Légumes bio de saison, Joutes de Veau et sa Sauce Blanquette
26€

DESSERTS

Plateau de Fromages affinés,
14€

Soufflé au Grand Marnier, Marmelade d'Orange
11€

La Mousse chaude au Chocolat Noir, Chocolat Chaud, Sorbet cacao
11€

Le Citron vert, Mojito trompe l'œil
13€