

Les Entrées

Feuilleté aux escargots, foie gras et champignons de Paris	120
Poêlons de 6 escargots : Bourguignonne ou Parmesan ou Truffe	80
Terrine de foie gras de canard mi cuit, chutney de fruits et oignons rouges	130
Os à moelle gratiné farci au paleron de bœuf confit et moutarde à l'ancienne	80
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, parmesan, roquette et noisettes torrifiées	110
Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée à l'emmental, croûtons de pain de campagne	80
Trilogie d'huîtres gratinées au beurre maître d'hôtel, duxelles de champignons crévés	110
Poulpe rôti au beurre moussant, mousseline de pommes de terre citronnée au paprika	90

Côté Mer

Risotto de poulpe crémeux aux olives noires et citrons confits	180
Sole "belle" meunière, mousseline de pommes de terre aux herbes	190
Tartare de thon croustillant au foie gras, citron vert, pistou à l'ail des ours	190
Pavé de saumon confit au basilic, purée de choux fleur, légumes glacés au beurre	170
Blanquette de lotte safranée, moules, crevettes roses, légumes fondants de saison	190

Côté Terre

* Filet de bœuf Rossini nappé à la sauce Périgourdine	230
Entrecôte de bœuf (330 gr) frites maison, sauce champignons	190
Bœuf bourguignon, légumes fondants, sauce au vin de Bourgogne	170
Tartare de filet bœuf au couteau, tomates séchées, parmesan, frites	180
* Cuisse de volaille fermière farcie à la truffe, sauce forestière crémée	180
* Picatta de veau roulé au parmesan, épinards, tomates séchées, jus corsé	180
* Magret de canard rôti, crumble de noisettes, gastrique d'agrumes et romarin	180
* Côte de Bœuf (1,2 kg), frites Maison, légumes de saison, sauce champignons	450
* Épaule d'agneau (1,2 kg) de sept heures à partager, jus de cuisson aux aromates	420
* Ces plats sont servis avec une onctueuse purée de pomme de terre et légumes de saison	

Supplément garnitures

Purée de pomme de terre – Légumes – Frites maison – Risotto crémeux – Salade verte	35
--	----

Grandes Salades

César	Poulet fermier croustillant, œuf, croûtons et parmesan	120
Chèvre chaud	Pomme fruits, noix, tomates cerise, cornichons, miel et croûtons	130
Poulpe	Parmesan, champignons, tomates cerise, oignons rouge, olives	130

Desserts (faits maison)

Fondant tout chocolat et glace vanille	80
Baba au vieux rhum, chantilly maison	80
Pain perdu façon grand-mère, glace caramel	70
Café gourmand (assortiment de mignardises)	60
Financier moelleux, crème montée, panaché de fruits rouges	80
Tarte fine aux pommes, glace noisette, caramel au beurre salé	70
Coupe liégeoise : chocolat, vanille, chocolat tiède, crumble amandes	70
Coupe trois boules de glaces (chocolat, vanille, caramel, noisette, citron)	50

Nos Planches

Planches : Charcuteries / Fromages / Duo	180
Grande planche à partager : foie gras, rillettes et terrine Maison, charcuteries, fromages	390

Banc d'Écailler

Les Huîtres "King Oysters" ostréiculteur à Dakhla

"Toutes en rondeur et en chair, élevées en pleine mer, ces huîtres vous surprendront par leur saveur équilibrée et iodée, avec en finale, un croquant aux notes de noisettes"

6 Pièces		110
12 Pièces		190
Plateau de fruits de mer pour 1 personne	} Selon arrivage	230
Plateau de fruits de mer pour 2 personnes		390
* Langouste 90 dhs / Homard 80 dhs		les 100 gr
* Bar 80 dhs / Daurade 60 dhs / Saint-Pierre 50 dhs		les 100 gr

* Ces plats sont servis avec une onctueuse purée de pomme de terre et légumes de saison