

Carte servie entre 15h00 et 18h00 du lundi au vendredi

Les Entrées

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
Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe, parmesan, roquette et noisettes torréfiées	110
Soupe à l'oignon traditionnelle gratinée à l'emmental, croûtons de pain de campagne	80

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

Les Plats

Pavé de saumon confit au basilic, purée de choux fleur, légumes glacés au beurre	170
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
Salade César : Poulet fermier croustillant, œuf, croûtons, parmesan	120

Desserts (Faits maison)

Fondant tout chocolat et glace vanille	80
Café gourmand (assortiment de mignardises)	60
Financier moelleux, crème montée, panaché de fruits rouges	80
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