

## *Menu du Moment*

*42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D*

### *Entrées :*

*Crème glacée de petits pois relevé au piment d'Espelette*

*Ou*

*Terrine de jambon persillé en vinaigrette et sucrine*

### *Plats :*

*Daurade royale rôtie plancha, huile d'olive, basilic et courgettes*

*Ou*

*Généreuse salade César*

### *Desserts :*

*Saint-Nectaire Fermier*

*Ou*

*Ile flottante, crème Anglaise et caramel*

### Entrées :

- Gaspacho de tomates, gambas, poivrons et chorizo 15€
- Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 21€
- Ravioles de Homard Bleu, Bisque de crustacés 21€
- Marinade de daurade parfumée gingembre, citron vert, fenouil fines herbes et pignons de pin 19€
- Tartare de veau assaisonné à la sauge et noisettes du Piémont 19€

### Poissons :

- Dos de saumon « Label Rouge » cuit à cœur, petits légumes, beurre monté à la coriandre 33€
- Mi cuit de thon rouge marqué plancha, jus aux agrumes et aneth 35€
- Gros pavé de cabillaud cuit à l'étuvée, marinière de coques jus des têtes 41€

### Suggestions du moment suivant arrivage ...

*Saint-Pierre, Bar de Ligne, Homard-Bleu...*

Viandes :

-Magret de canard du Sud-Ouest caramélisé,  
jus à l'orange, mousseline de jeunes carottes 33€

-Filet de Bœuf flambé au cognac,  
sauce poivre mignonette, frites maison 42€

-Cœur de ris de veau Français laqué au vin Jaune  
asperges blanches et morilles 46€

-Côte de Bœuf Race Normande pour deux personnes  
sauce Béarnaise, frites maison 110€

Privatisation sur demande, salon privé, cocktail dînatoire, After-work...

Desserts :

-Fromages de nos régions 16€

-Tarte des Demoiselles Tatin, crème crue fermière 14€

-Croustillant au chocolat Guanaja,  
quenelle glacée à la vanille Bourbon 14€

-Millefeuille à la vanille Bourbon,  
caramel à la fleur de sel de Guérande 15€

-Jolies fraises Françaises, chantilly maison 16€



*Notre cuisine est à base de produits frais, cuisinés sur place*

*Privatisation de la salle :*

**Cocktail Dînatoire-Dîner Privé sur demande...**

**Paiements acceptés CB-Amex-Espèces/Prix nets en €**