

Menu du Moment

42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D

Entrées :

Velouté de champignons, petits croutons et fines herbes

Ou

Œuf mollet à la Florentine

Plats :

Daurade Royale rôtie plancha, sauce Vierge et chou-fleur

Ou

Saucisse au couteau, pomme purée maison et fines herbes

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Cheesecake aux spéculos

Entrées :

- *Velouté de potimarron, dès de Beaufort d'été, croutons 15€*
- *Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse, perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 19€*
- *Œuf cuit mollet, girolles en persillade et pain croustillant 17€*
- *Tartare de daurade parfumé gingembre, citron vert, fenouil et pignons de pin 18€*
- *Terrine de foie gras de canard maison pain toasté 24€*

Poissons :

- *Dos de saumon cuit à cœur mijotée de poireaux au citron vert et gingembre 33€*
- *Pavé de cabillaud tout simplement nacré, bouillon de cresson et agrumes 36€*
- *Coquilles Saint-Jacques dorées au sautoir beurre blanc coraillé au citron, carottes, navets 37€*

Suggestions du moment suivant arrivage ...

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

Viandes :

- Carré de veau de Dordogne doré au sautoir
fricassée de petites girolles 33€
- Filet de Bœuf flambé au cognac,
sauce poivre mignonette, frites maison 38€
- Cœur de ris de veau Français laqué au Verjus
tombée d'épinards frais 43€
- Côte de Bœuf « Black Angus » 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 13€
- Millefeuille à la vanille Bourbon,
caramel à la fleur de sel de Guérande 13€
- Assiette de fruits de saison 15€



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 €