

Menu du Moment

42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D

Entrées :

Velouté de chou-fleur, petits croutons et fines herbes

Ou

Œuf mollet façon Meurette, lardons et champignons

Plats :

Risotto de gambas cuisiné au potimarron et chorizo

Ou

Faux-filet, sauce Béarnaise, frites maison

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Cheesecake 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 21€

- Œuf mollet, escargots, saucisse de Morteau et cresson 17€

- Tartare de saumon, huîtres et St-Jacques

parfumé gingembre, citron vert fenouil et pignons de pin 19€

- Escalope de foie gras de canard poêlé, pomme fruit au miel 24€

Poissons :

- Dos de saumon cuit à cœur mijotée de poireaux au citron vert et gingembre 33€

- Joues de lotte cuisinées à L'Armoricaine 34€

- Coquilles Saint-Jacques dorées au sautoir beurre blanc coraillé au citron, navets et chou-fleur 36€

Suggestions du moment suivant arrivage ...

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

Viandes :

- Carré de veau de Dordogne doré au sautoir
jus court au thym des Bordes 32€
- Filet de Bœuf flambé au cognac,
sauce poivre mignonette, frites maison 39€
- Cœur de ris de veau Français laqué au Verjus
chou-vert frisé croquant 47€
- 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€



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 €