

Menu du Moment

42€ E/P/D ou 35€ E/P ou P/D

Entrées :

Velouté de champignons, petits croutons et fines herbes

Ou

Œufs mayonnaise comme je l'aime

Plats :

Risotto cuisiné aux asperges blanches et coulis aux fines herbes

Ou

Filet mignon de porc Ibérique, jus court au chorizo

Desserts :

Fromage du moment

Ou

Tarte sablée aux deux citrons

Entrées :

-Tartare de veau assaisonné à la sauge, olives et noisettes 17€

- Darphin de pomme de terre, saumon fumé d'Ecosse,
perles d'Avruga et œufs de saumon sauvage 23€

-Asperges blanches légèrement dorées, œuf de poule cuit mollet
roulé à la mie de pain, lard croustillant, béarnaise 23€

-Tartare de daurade royale parfumé gingembre, citron vert
fenouil et coriandre 19€

-Terrine de jambon persillé de Bourgogne
rémoulade de céleri bien relevé 18€

Poissons :

-Dos de saumon cuit à cœur et artichaut poivrade
asperges, coulis à l'ail des ours 32€

-Daurade Royale rôtie plancha, sauce Vierge et poivrons 33€

-Dos de cabillaud rôti plancha

servi dans un bouillon parfumé, coriandre, citronnelle et curcuma
36€

Suggestions du moment suivant arrivage ...

Saint-Pierre, Homard-Bleu...

Viandes :

- Carré de veau de Dordogne doré au sautoir
jus 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
asperges blanches rôties arrosées de jus court 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 15€
- Millefeuille à la vanille Bourbon,
caramel à la fleur de sel de Guérande 13€
- Assiette de fruits de saison 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 €