

Menu Carte 35.40 euros

(Entrée 11^e)

Foie Gras Mi Cuit aux Pleurotes



Saumon en Gravelax à l'Orange



Terrine de Lapereaux au Poivre Vert, Confiture d'Echalotte au Vin Rouge



Foie Gras Poêlé aux Asperges (supplément +4^e)



Salade de filet de Cailles Laqué



(Pats 21^e)

Ris de Veau au Sauterne et ses Petits Légumes (supplément +5^e)



Emincé de Canard à l'Orange et son Gâteau de Carotte



Entrecôte Marchand de Vin



Cote de Bœuf au Flambadou (supplément +5^e)



(Dessert 10^e)

Fromages De Chez Max Sena



Tarte au Citron façon Norvégienne



Fondant Au Chocolat Caramel Beurre Salé



Paris Brest



Biscuit aux Amandes et ses Fraises, Crème de Yuzu

Prix net en euros service compris – service de 12h à 13h30 et de 19h30 à 21h30