

SUGGESTIONS DE NOTRE CHEF

NOS ENTRÉES

	Allergènes	
Saumon fumé écossais Label Rouge <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts</i>	1.4.7	23,50 €
Yukke Don de saumon - tartare de saumon coréen - <i>légèrement épicé, feuille de shiso, graines de sésame, huile de sésame, sauce soja, nori</i>	1.4.6.11.14	23,50 €
Tartare de cabillaud mariné au citron <i>Cubes de pomme de terre/courgette, julienne de jambon de bœuf, chips de pain, sauce hollandaise tiède</i>	1.4.7.10.12	23,50 €
Bisque de homard bleu et crevettes grises <i>Croûtons, crème montée au paprika fort</i>	1.2.4.7	18,50 €
Agnolotti ricotta/truffes <i>Beurre de sauge, Pecorino Siciliano Pepato râpé minute, sakura mixte</i>	1.3.7	19,50 €

NOS PLATS

	Allergènes	
Saumon fumé écossais Label Rouge <i>Persil, échalote, citron, crème épaisse et toasts, salade et frites maison</i>	1.4.7	36,00 €
Yukke Don de saumon - tartare de saumon coréen - <i>légèrement épicé, feuille de shiso, graines de sésame, huile de sésame, sauce soja, nori, riz et salade</i>	1.4.6.11.14	36,00 €
Tartare de cabillaud mariné au citron <i>Cubes de pomme de terre/courgette, julienne de jambon de bœuf, chips de pain, sauce hollandaise tiède, frites et salade</i>	1.4.7.10.12	36,00 €
Salade de chèvre affiné chaud <i>Fruits rouges, pain noisette/raisin, sucrine, figues séchées, olives, tomates cerises, vinaigrette au vinaigre balsamique et moutarde de moût de raisin</i>	1.7.8.10.12	31,50 €
Aile de raie au beurre, persil et câpres <i>Purée de pomme de terre</i>	1.4.7	31,50 €
Agnolotti ricotta/truffes <i>Beurre de sauge, Pecorino Siciliano Pepato râpé minute, sakura mixte</i>	1.3.7	36,00 €
Tajine de chevreuil aux épices orientales <i>Abricots, amandes, coriandre, semoule</i>	1.3.7	32,50 €
Civet de marcassin saveur cabosse <i>Poire confite au vin blanc, spätzle</i>	1.3.7.12	33,50 €
Bavette de bœuf Australien - nourri aux grains - <i>Grillé au four Jospier Sauce barbecue asiatique, sauce yogourt, frites ou pommes au four, salade</i>	1.4.7.8.11.14	33,50 €
Filet de biche rôti <i>Purée de céleri rave, sauce Grand veneur, spätzle, poire confite au vin blanc</i>	1.3.7.10	37,00 €
Tagliata de filet de bœuf grillé <i>Poêlée de légumes du soleil, sauce béarnaise et jus bordelais, roquette au parmesan, frites maison</i>	1.7.10	32,50 €



DOUCEURS
DU
MOMENT

NOS DESSERTS

Allergènes

Vacherin glacé maison aux saveurs multiples <i>Crème anglaise pistache</i>	3.7.8	11,50 €
Soufflé glacé au Grand-Marnier <i>Crème anglaise pistache</i>	1.3.7.8	14,50 €
Tiramisu à la pistache <i>Fleurs d'oranger, framboises</i>	1.3.7.8	12,50 €
Tiramisu Nouvelles Saveurs <i>au Limoncello et Lemon Curd (crème de citron)</i>	1.3.7	11,50 €
Coulant au chocolat <i>Glace vanille bourbon, chantilly</i>	1.3.7	14,50 €
Planchette de Fromages Affinés	7.8	16,50 €

