

Entrées

Mi cuit de thon

Tomate/ burrata/ wasabi **24,00 €**

Veau

Endive/ Jambon cru/ céleri-rave salé **19,00 €**

Langoustines

Beurre blanc/ tomate/ pomme **29,00 €**

Langoustines dans à la plancha

Huile d'olive/ persil/ citron vert **33,00 €**

Caviar (30 gram)

Pomme Moscovite **68,00 €**

Turbot

Cèpes/ champagne **27,00 €**

Moules de Bouchot

Tomate/ ail/ safran/ basilic **25,00 €**

Œuf à la truffe (veggi)

Poché/ cèpes **28,00 €**

Huîtres Gillardeau

23,00€

Plat principal

Sole meunière Salade/ purée

Sole du Chef babeurre/ tomate/ crevettes
décortiquées à la main **39,00 €**

Turbot meunière Salade/ purée

Turbot Dijonnaise/ légumes **47,00 €**

Bar de mer

Ratatouille/ safran/ coques/ quinoa **29,00 €**

Filet pur grillé

Salade/ sauce au poivre / frites fines **34,00 €**

Canard sauvage

Courge butternut/ cerfeuil tubéreux/ pommes
dauphines **29,00 €**

Ris de veau poêlés

Epinards/ girolles/ foie gras d'oie **38,00 €**

Carré d'agneau

Pommes dauphines/ flageolets/ sarriette/
champignon de châtaigne/ jus d'agneau **36,00 €**

Courgetti (veggi) **37,00 €**

Tomate/ feta/ ail

Bar en croûte de sel (2pers.)

Beurre blanc/ fideuà **44,00 € p.p.**

Veillez à partir de 8 personnes choisir le menu

Informations sur les allergènes disponibles