



La Carte

Les entrées

- Noix de Saint-Jacques marinées en coquille, copeaux de parmesan 19
Piccata de saumon fumé, céleri et pommes vertes, crème d'aneth 16
Velouté de châtaigne et sa chantilly au lard fumé, crème brûlée au foie gras 14
Croustillant d'escargots de Bourgogne aux pleurotes, jus au pistou 16
Foie gras de canard mi-cuit maison au vin demi -sec et son verre de Vouvray 24

Les plats

(Toutes nos viandes sont d'origine France)

- Filet de bœuf Charolais à la lie de vin, pommes grenailles et champignons 38
Tourte feuilletée de ris de veau aux morilles et crevettes papillons, sauce au foie gras 36
Navarin de gigot d'agneau, tagliatelles fraîches 29
Raviolis farcis aux fromages, sauce au foie gras et à la truffes 30
Filet de Saint-Pierre, risotto au parmesan et à la crème de cèpes 32
Cassolette de noix de Saint-Jacques gratinées à la Bretonne, étuvée de poireaux 34
Gambas géantes au piment de Cayenne, riz à la Thaïlandaise 32

Les fromages du jour affinés pour vous 11.00

Les desserts

- Feuillantine au chocolat amer, crème anglaise au safran 10
Nems croustillants de bananes au pralin et chocolat chaud 9.50
Crème brûlée froide en cassonade aux noix et miel d'acacia 9.00
Tuiles caramélisées aux amandes et à l'orange, crème à la passion 10
Millefeuille au praliné et son caramel laitier 9.50

Le Chef vous propose des produits travaillés et faits maison

