

À PARTAGER

Petite planche **25€** Grande planche **38€**

Rillettes d'oie, jambon cru, saucisse sèche, terrine de campagne, manchego, beurre, cornichons

LES ENTRÉES

Foie gras de canard mi-cuit, chutney pomme-poire, brioche maison **19€**

Tataki de thon rouge au sésame, condiment wasabi, sauce soja **15€**

Vague de saumon fumé Label Rouge d'Écosse, crème d'aneth **19€**

Velouté de potimarron, brisures de châtaigne, croûtons dorés **12€**

Hareng fumé, pommes à l'huile **14€**

Effeillé d'endives croquantes au roquefort Papillon, Granny Smith, cerneaux de noix, tomates cerise **13€**

6 Escargots de Bourgogne, beurre persillé **14€**, la douzaine **27€**

6 huîtres fines de Claire n°3 d'Oléron **15€**, la douzaine **28€**

LES PLATS

Filet de sandre plancha, poêlée de légumes, beurre blanc au Riesling **26€**

Joue de bœuf braisée à la bourguignonne, purée de pommes de terre Mona Lisa **23€**

Suprême de poulet, sauce morilles au vin de Savoie, pommes grenaille et champignons de paris **26€**

Onglet de bœuf à l'échalote, frites maison **24€**

Tagliarini aux deux saumons, crème d'aneth au citron **20€**

Belle Périgourdine : magret de canard fumé, foie gras, jambon cru, haricots verts, tomates cerise, vinaigrette framboise échalotes, huile de noix **24€**

MENU ENFANT

Entrée/plat/dessert **20€** Plat/dessert **15€**

Velouté de potimarron, terrine de campagne ou salade de tomates

Filet de saumon, steak haché ou suprême de poulet

Accompagnement : frites ou légumes du moment

Glace, gâteau au chocolat ou tarte Bourdaloue

LES DESSERTS

Ile flottante, crème anglaise et caramel beurre salé **12€**

Profiteroles d'Antoine, glace vanille, chocolat Caraïbes Valrhona **14€**

Baba au rhum aux épices, crémeux à l'orange, chantilly **14€**

Gâteau au chocolat, crème anglaise **8€**

Nage de fruits de saison **12€**

Tarte Bourdaloue, boule de glace vanille **10€**

Crémeux des îles grecques, coulis de framboise **9€**

Assiette de 3 fromages affinés, croquant de salade, noix **13€**

LES GLACES ARTISANALES

Coupe 1 boule : **3,5€** Coupe 2 boules : **6,5€** Coupe 3 boules : **9€**
Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, caramel fleur de sel, noisette, rhum raisin, menthe
chocolat, citron vert, coco, passion, cassis

Suppléments : chantilly, sauces chocolat, caramel, café, fruits rouges **1,5€**

Chocolat liégeois : glace chocolat, sauce chocolat, chantilly **12€**

Dame blanche : glace vanille, sauce chocolat, chantilly **12€**

Café liégeois : glace café, sauce café, chantilly **12€**

Caramel liégeois : glace caramel beurre salé, sauce caramel, chantilly **12€**

Colonel : glace citron vert, vodka **13€**

« La liste des principaux allergènes présents dans chaque met est à votre disposition »

« Pour connaître l'origine des viandes, merci de vous adresser au personnel de salle »