

HORS D'ŒUVRES ...

L'apéritif :

<i>Mini Croques monsieur à partager</i>	12
<i>Queue de Gambas en tempura</i>	14
<i>Pimientos de Padrón</i>	8

Entrées :

<i>Salade d'Endives</i>	11
<i>Œuf poché, Pancetta fumée et croutons.</i>	
<i>Velouté de Châtaignes</i>	12
<i>Infusé à la Truffe...</i>	
<i>Couteaux de mer en persillade</i>	12
<i>Foie gras de canard maison</i>	16
<i>Servis avec confiture de coing et pain de campagne grillé...</i>	
<i>Terrine de campagne maison</i>	10
<i>La Spéciale n°2* DAVID HERVE/6pcs</i>	16

PLATS ...

Bavette d'Aloyau à l'échalotte 28

Filet de Bœuf Rossini sauce Foie Gras 32

Poitrine de Veau confite à la sauge 30

Côte de Bœuf maturée 72

(Pour 2 personnes)

Suprême de Volaille farci à la Feta et aux herbes 26

Servis avec petits légumes...

Dos de Cabillaud 33

Beurre blanc aux œufs de Truite, Lentilles vertes...

Filet de Maigre cuit doucement 28

Risotto de coquillettes à la Truffe...

DESSERTS ...

Crème Brûlée Vanille 10

Mousse Chocolat 11

Guayaquil 64%...

Salade d'Orange à la fleur d'oranger 9

Miel, Cannelle et Amandes effilées...

Assortiment de Fromages affinés 10

Café gourmand 11