

FORMULE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

*Le menu du déjeuner change tous les jours selon
l'arrivée de nos produits.*

- ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT = 24 EUROS
- ENTRÉE+ PLAT + DESSERT : 29 EUROS

LA CARTE

ENTRÉES

| | |
|---|-----------|
| Escargots en persillade par 6, 9 ou 12 | 12/17/22€ |
| Oeufs mayonnaise "champion du monde 2024" | 10€ |
| Terrine des copains (O.Brosset) | 14€ |
| Os à moelle, chapelure nori | 16€ |
| Velouté du jour | 9€ |
| Pleurotes en persillade | 10€ |
| Pâté croûte poulet jaune et foie gras | 19€ |
| Vitello tonatto | 16€ |
| Carpaccio de tête de cochon | 10€ |
| Cuisses de grenouilles fraîches en persillade | 43€ |

PLATS

| | |
|---|---------|
| Filet de boeuf "Chateaubriand" grillé ou à la ficelle, sauce au choix | 38€ |
| Poitrine de veau confite 15 heures, gratin dauphinois, sauce aux morilles | 30€ |
| Saucisse des copains, purée | 22€ |
| Queue de lotte, sauce mandarine, butternut, carottes | 32€ |
| Tartare de filet de boeuf au couteau | 28€ |
| Confit de canard, jus, purée | 26€ |
| Ris de veau rôti, jus réduit | 43€ |
| Chou farci | 30€ |
| Carré d'agneau rôti entier (à partager) | 75€ |
| Côte de boeuf Noir de Baltique maturée (à partager) | 140€/Kg |
| Côte de boeuf Angus (à partager) | 90€/kg |
| Assiette de fromages affinés | 14€ |

DESSERTS

| | |
|--|---------|
| Mousse au chocolat | 11€ |
| Pruneaux d'Agen à l'armagnac | 12€ |
| Tarte tatin aux figues | 12€ |
| Île Flottante | 11€ |
| Profiterole sauce chocolat | 14€ |
| Glaces et Sorbets de chez Enzo et Lily (1 boule, 2 boules, 3 boules) | 5/9/12€ |