

FORMULE DÉJEUNER DU MARDI AU VENDREDI

Le menu du déjeuner change tous les jours selon l'arrivage 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 farçi	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€
Ile Flottante	11€
Profiterole sauce chocolat	14€
Glaces et Sorbets de chez Enzo et Lily (1 boule, 2 boules, 3 boules)	5/9/12€