

Apéritif

Kir Gentilhomme – 7,5
Bloody Negroni – 11
Crémant de Bourgogne – Adrien Romet – B2B – 12
Champagne Moutardier NV Brut – 14/82
Champagne Laurent Perrier Brut – 18/98
Sans Alcool Thé Blanc Adamance Spritz' 9
Hibiscus & Framboise / Thé Blanc au Litchi



Dimanche 15.02.2026

Entrée/Plat/Dessert – 47

Ravioles du Dauphiné au Comté, Sauce Parmigiano Reggiano, Ail & Pignons de Pin (v)
Croquette de Feta & Butternut Squash, Cumin & Paprika, Aïoli au Safran, Betteraves (v)
6 x Huitres Fines de Claire, !!!No3, Marennes d'Oléron
Carpaccio de Gambas & Citron Vert, Orange Sanguine, Yahourt Fumé
Rillettes de Truite de Norvège, Capres, Yahourt Fumé, Huiles Aromatisées
Feuilleté d'Escargots au Gris de Toul, Champignons & Crème
Terrine de Foie Gras Mi-Cuit & Gelée de Mangue, Chutney de Mirabelles & Brioche

Pithiviers de Betteraves, Duxelles de Champignons, Sauce au Bleu (v)
Noix de St Jacques, Chou-fleur, Pomme, Boudin Noir, Sauce au Cidre (Suppl. 3 Euros)
Filet de Sandre, Purée de Cèleri, Salicornes & Sauce au Champagne, Œuf de Truite
Médallions de Ris de Veau (EU), Sauce Rustique, Purée de Pommes de Terre,
Huile de Truffe & Parmesan (Suppl. 5 Euros)
Pressé de Gigot d'Agneau (NZ), Purée de Patates Douces & Topinambour Rôties, Jus au Vin Rouge
Pressé de Paleron de Bœuf (Lorraine), Déclinaison de Carottes, Sauce à la Bière
Onglet de Veau (EU), Légumes Rôtis, Salade, Sauce Forestière

A Partager à Deux ... ou pas !

Demandez à votre serveur...

- Côte de Veau (8 mois) Français (500g +)
- Entrecôte de Bœuf (Lorraine/500g +)
- Filet de Bœuf Wellington & Sa Garniture
- Dorade Royale Entière Meunière (700g +)

Servi avec Légumes Rôtis & Salade, Sauce du Moment



Tarte au Citron Meringué, Sablé Breton
Carpaccio d'Ananas, Glace Noix de Coco (vg)
Crème Brulée à la Bergamote & Vanille Bourbon (v)
Chocolat Blanc, Pistache & Mascarpone façon Tiramisu (v)
Moelleux au Cœur Fondant Praliné & Beurre Biscuit Salé, Glace Vanille Bourbon (v)
Tarte Tatin aux Pommes & Poires Pochées, Glace Vanille (v)
Profiteroles Gentilhomme – *Poire, Cannelle & Vanille Bourbon*, Sauce Chocolat au Cointreau (v)

Allergie ? Si vous avez une allergie ou une intolérance alimentaire, veuillez en informer votre serveur
Prix en Euros Nets & Service Compris