À LA CARTE



ENTRÉES

Pâté-Croûte traditionnel au foie gras de canard, chutney d'oignons rouge	16
Gnocchis à la parisienne, crème de persil et pleurotes poêlées	14
Oeuf fermier parfait, crème de champignons de Paris, noisettes torréfiées et oignons confits	12

PLATS

Poireaux fondants, jaune d'oeuf confit, graines de courge et chèvre frais	24
Merlu de ligne cuit lentement, patate douce violette, chorizo ibérique et fumet crémé	28
Quasi de veau rôti, purée de persil tubéreux, panais grillés, jus de volaille	30
Faux-filet de Boeuf Aubrac maturé, purée fumée, échalotes grises de Champagne et jus	34

NOS FAVORIS...

La Sole de petits bateaux meunière, persil, citron et purée fumée	57
Le Ris de Veau croustillant, carottes des sables rôties et jus de volaille réduit	46

DESSERTS

Fromage affiné du moment, sucrine croquante	12
Tarte tatin traditionnelle à partager, crème légère et glace vanille	19
Poire et coings aux sirop d'épices douces, sablé breton et sorbet poire	14
Paris-Brest à la noix de pécan, sauce caramel	12
Mont-Blanc, crème légère, glace marrons et brisures de châtaigne	12
Glaces et sorbets maison en dégustation	10