

Notre Carte

ENTRÉES À PARTAGER 15.50

Calamar à la romaine, sauce tartare
Planche de jambon Mangalica
Saumon fumée maison, blinis et crème citronnée

Le Foie gras 18€

Mi-cuit, chutney mangue accompagnés de sa brioche feuilleté

La Daurade 16€

Ceviche de Daurade condiment basilic et tomates confites

La Langoustine 17€

Raviole de Langoustine, bouillon de crustacés et ses petits légumes

La Salade César 14€

Sucrine, volaille, crouton, anchois, oignon pickles

Les Champignons 13€

Poêlée de champignons en persillade

PLATS

La Volaille 26€

Suprême de Volaille Jaune au vin jaune, crème et morilles

Le Saint Pierre 24€

Filet de Saint Pierre et son bouillon à l'italienne

Le cabillaud 22€

Dos de cabillaud à la Bordelaise

(Croute de champignons à la moutarde de Meaux, échalotte, persil)

Le Bœuf 23€

Tartare de bœuf Héritage 180G

Le Bœuf 32€

Entrecôte Héritage 350G sauce béarnaise

Le Veau 30€

Tomahawk de veau milanaise

La Gambas 23€

Pad Thai aux Gambas

VÉGÉTARIEN

Risotto à la truffe 22€

Pâtes forestières 18€



Notre Carte



A PARTAGER

Le Bœuf 85€

Côte de bœuf pour 2 personnes, sauce béarnaise

Le Bar 75€

Bar en croute de sel pour 2 personnes, sauce hollandaise

ACCOMPAGNEMENTS AUX CHOIX :

Purée de pomme de terre

Sucrine

Frites maison

Légumes de saison

Riz basmati

DESSERTS

Le Chocolat 8€

Fondant au Chocolat et sa glace Gianduja

Le Cheesecake 10€

Cheesecake crème brûlée, cœur coulant fruit rouge

La Poire 9€

Poire pochée, ganache chocolat noir au poivre et mousse caramel

Les fruits 7€

Assiette de fruits frais de saison

Les glaces 7€

Sorbet et glace maison

Tarte du jour 6.5€