

# Carte

## ENTRÉES

Terrine de foie gras, brioche feuilletée & chutney de rhubarbe	18,00€	Saumon fumé maison, crème acidulée & blinis	18,00€
Asperges blanches, sauce mousseline ou vinaigrette	14,00€	Tataki de thon au sésame, wakamé	16,00€
Tartare de veau façon vitello	17,00€	Burrata, roquette, huile d'olive & citron	14,00€

## PLATS

Entrecôte "héritage", frites maison et sauce béarnaise	36,00€	Asperges blanches sauce mousseline, jambon de Parme ou saumon fumé maison	22,00€
Tomahawk de veau à la milanaise & spaghetti arrabiata	35,00€	Cabillaud à la bordelaise & sa poêlée de légumes de saison	25,00€
Coquelet au citron & estragon accompagné de gnocchi	24,00€	Bar, sauce vierge & fleurs de courgettes	25,00€
Suprême de poulet jaune aux morilles & vin jaune, purée de pommes de terre	26,00€	Risotto aux truffes	24,00€

*A partager*  
Pour 2 personnes

Côte de bœuf	95,00€
Bar en croûte de sel	75,00€

## FROMAGES & DESSERTS

Plateau de 3 ou 6 fromages	7,00€ ou 11,00€	Assiette de fruits frais	9,00€
Entremet chocolat	11,00€	Crêpe Suzette	11,00€
Tarte à la rhubarbe	10,00€	Glaces & sorbets maison	9,00€
Mille - feuille aux fraises	11,00€		

*Menu enfant*

Terrine de campagne <u>ou</u> Assiette de saumon fumé	16,90€
Steak de bœuf <u>ou</u> Suprême de volaille <u>ou</u> Cabillaud rôti	
Accompagnement : purée de pommes de terre <u>ou</u> frites <u>ou</u> poêlées de légumes	
Coupe de glace	