

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de rhubarbe et brioche feuilletée	19,00€
Pâté en croûte de canard et pommes caramélisées	17,00€
Ceviche de daurade	17,00€
Quenelles de brochet et sauce Nantua	18,00€
Asperges blanches, sauce mousseline avec au choix : Jambon cru ou saumon fumé ou nature	16,00€

PLATS

Entrecôte "Héritage" 400gr., frites, salade verte et sauce béarnaise	36,00€
Vol au vent de volailles, ris de veau et morilles	31,00€
Suprême de poulet, purée de pommes de terre et sauce aux morilles	28,00€
Carpaccio de bœuf façon "Harry's Bar"	27,00€
Escalope de veau milanaise et haricots verts	28,00€
Cabillaud à la bordelaise et légumes sautés	27,00€
Filets de sole façon Fernand Point	29,00€
Asperges blanches, sauce mousseline avec au choix : Jambon cru ou saumon ou nature	26,00€

DESSERTS

Tarte aux fraises	9,00€
Dôme au chocolat Valrhona, crèmeux praliné, caramel laitier et biscuit gianduja fleur de sel	14,00€
Carpaccio de fruits de saison et sirop aux agrumes	11,00€
Crêpes Suzette	11,00€
Tarte du jour et boule de glace	9,00€
Pavlova fraise et rhubarbe	11,00€
Coupe de glaces et sorbets	9,00€
Île flottante, amandes effilées caramélisées	9,00€
Soufflé au Grand-Marnier	11,00€
Assiette de trois fromages affinés et ses accompagnements	10,00€